# sapore marino

*Pagine di cucina romagnola*
*in prosa e qualche verso*
*di* Marino Moretti

MINERVA

# SAPORE MARINO

## Pagine di cucina romagnola in prosa e qualche verso

di

Marino Moretti

**CLESSIDRA**
Collana di saggistica storica

Direzione editoriale: Roberto Mugavero
Redazione: Elisa Azzimondi
Grafica e impaginazione: Ufficio grafico Minerva



Finito di stampare nel mese di settembre 2016
per i tipi di

ISBN 978-88-7381-472-6

*edizioni* MINERVA
Via Due Ponti, 2 - 40050 Argelato (BO)
Tel. 051.6630557 - Fax 051.897420
*info@minervaedizioni.com*
www.minervaedizioni.com

# SAPORE MARINO

## Pagine di cucina romagnola in prosa e qualche verso

di

## Marino Moretti

a cura di Manuela Ricci

presentazione di Piero Meldini

**MINERVA**

# PRESENTAZIONE

È ben nota l'attrazione che il cibo esercitò su Olindo Guerrini. Anche quello cucinato, naturalmente, ma principalmente quello scritto, di cui si occupò dal 1887, quando riesumò e diede alle stampe un frammento di un inedito ricettario del Trecento, fino al 1916, quando, all'età di settantadue anni, licenziò la sua *Arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, un *corpus* ragionato delle innumerevoli possibilità e modalità di riciclaggio dei resti che sarà pubblicato postumo nel 1918.

Di Guerrini sono note anche le lettere che scambiò con Pellegrino Artusi dal dicembre del 1896 al novembre del 1906, dove le osservazioni puntigliose, le chiose erudite e le citazioni dagli antichi libri di cucina, somministrate con sorridente e un po' paternalistico tono professorale, si alternano alle ricette. Il ruolo cui Guerrini aspirava era quello del supervisore storico-scientifico della *Scienza in cucina*, ma Artusi non era affatto disposto a concederglielo. Dovrà ripiegare su quello del collaboratore all'aggiornamento del manuale: il più assiduo e prestigioso, se si vuole, ma non l'unico.

Non meno noto è l'interesse per la cucina di Alfredo Panzini: un interesse che accompagnò la sua attività di scrittore, di lessicologo e di erudito, come anche i suoi ozi di misurato ma sincero edonista, devoto della buon tavola e discreto conoscitore di vini. «L'arte del palato non ha segreti per lui» garantiva già nel '19 Margherita Sarfatti, ammiratrice e corrispondente di Panzini, che segnalava a riprova un «certo storico gelato di limone con le ciliegie» inventato dallo scrittore.

Al cibo è dedicato un cospicuo numero di pagine narrative, qualcuna memorabile come la novella *Le ostriche di San Damiano*, pezzo forte di un'ideale antologia sulla regina dei molluschi, e parecchie altre da prendere con le pinze,

come quelle dove ostenta una predilezione per i cibi naturali e frugali della campagna che è più ideologica – in linea cioè con la politica alimentare e gastronomica del fascismo – che genuina. A denunciare lo scarto, in Panzini, tra gusti dichiarati e gusti reali era Aldo Palazzeschi, che ironizzava sulla competenza e sull'entusiasmo con cui «l'autore famosissimo della *Lanterna di Diogene*, nella quale assicura poter vivere un giorno con un brodo e una manciata di olive secche, [...] incomincia a parlarci di fegatini, crocchettine, ariguste, gamberetti, funghi, tartufi bianchi e neri, carciofini, pisellini teneri, acciughe, capperi, scampi, muscoli e peoci».

Degli ottimi rapporti con il cibo di Antonio Baldini testimoniano, più degli scritti, l'aneddotica e la stazza. Singolare, in effetti, è la reticenza dello scrittore – che pure conosce e cita, altrove, la *Guida gastronomica* del Touring (1931) – a menzionare qualche piatto locale in quell'amabile e particolareggiato diario di viaggio lungo lo Stivale che è *Italia di Bonincontro* (1940). Vero è che, nel 1933, Baldini contribuiva con la sua ricetta della pizza con il prosciutto a *Gli intellettuali in cucina*, una raccolta di «ricette originali» fornite da un centinaio di scrittori, poeti, drammaturghi, giornalisti, pittori e attori; e che nel Dopoguerra collaborò regolarmente all'*Apollo buongustaio*, l'almanacco gastronomico curato da Mario Dell'Arco. Per Moretti, a ogni buon conto, Baldini sapeva «come pochi che cosa significhino "buona cucina" e "buona bevanda"».

Tra le più note poesie in dialetto di Aldo Spallicci ci sono quelle sui "mangiari" romagnoli, a cominciare dalla «canta di trincea» sulla piada, poi musicata da Balilla Pratella, composta sulla scia del famoso poemetto pascoliano e irta di punti esclamativi. Spallicci è anche autore di poesie sulla piada con il formaggio "squaquarone", sui cappelletti, sul radicchio di campagna (i *ragazul*) e sui più conosciuti vini romagnoli – Sangiovese, Albana, Trebbiano «*da la fiama*», Pagadebit, Cagnina: di questi piccoli "ditirambi" salverei almeno il distico «*Sanzves / amor de' mi paes / albana / che tott i guëi la spiana*».



Brillanti, competenti e coinvolgenti sono i racconti di caccia e gli inni alla selvaggina cucinata di Francesco Serantini. Perfino Manara Valgimigli, nel *Mantello di Cebète* (1952), traccia elegantissimi schizzi di alcuni suoi "commensali". E qui mi fermo.

Sono pochi, insomma, i letterati romagnoli della prima metà del Novecento, maggiori e minori, che non abbiano scritto qualche testo d'interesse enogastronomico. Il cibo e il vino, d'altra parte, hanno da sempre un ruolo importante nell'immaginario dei romagnoli, che non hanno mai mancato di alimentare il loro ricco patrimonio di racconti epici su scorpacciate pantagrueliche e omeriche bevute: chimere di una popolazione largamente afflitta, fino al secondo Dopoguerra, da sottoalimentazione e malnutrizione croniche.

Anche di Marino Moretti si ricordavano, almeno tra i cultori della materia, alcune suggestive pagine sul cibo, in primo luogo quelle sulla piada della Menghinina e sulle *poverazze*. Nessuno avrebbe però immaginato che la rete a strascico gettata da Manuela Ricci nel mare magno degli scritti morettiani avrebbe fornito una pesca così abbondante e quasi, starei per dire, miracolosa. Non solo, ma che avrebbe presentato una tale varietà di piatti – poveri e ricchi, indigeni e forestieri – coerentemente con la varietà degli itinerari, dei soggiorni e delle esperienze dello scrittore; un così partecipe e affettuoso interesse per le procedure di cucina, innescato verosimilmente dall'attenzione con cui lo scrittore seguiva, bambino, i gesti della madre fra «i tegami / smaltati, bianchi e blu»; una tale precisione e minuziosità nella redazione delle ricette, quasi a volerne fornire la versione filologica, e parlo delle ricette della piada e della sfoglia per i quadrucci, delle tagliatelle e dei cappelletti, del brodetto e delle solo apparentemente semplici uova al tegamino.

Il preteso disinteresse di Moretti per il cibo e la cucina si deve in parte, dunque, alla sua figura ascetica e malinconica, così lontana dal *physique du rôle* dei conterranei Panzini e Baldini, e alla sua fama – ingiusta, a detta dello scrittore stesso – di «salice piangente»; in parte alle sue reiterate professioni di sobrietà, se non proprio di disappetenza: che sono sì funzionali a un autoritratto dipinto in *grisaille*, ma che, tutto sommato, trovano un modesto riscontro sia nelle sue pagine che nelle testimonianze degli amici.

Il giornalista e critico salentino (ma fiorentino d'adozione) Luigi Maria Personè, amico dei principali protagonisti della scena culturale del Novecento e autore di alcuni pregevoli studi su Moretti, in una corrispondenza su "Stampa Sera" del marzo 1961 fa il panegirico del «pasticcio di maccheroni che Marino Moretti mi offre, immancabilmente, tutte le volte che vado a Cesenatico, il giorno in cui arrivo e quello in cui parto». A cucinare questa opulenta pietanza che, «bisogna riconoscerlo, è proprio una delizia, un mangiare da principi», era «la sorella di Marino, la signora Ines, cuoca di qualità sopraffina, coadiuvata dalla Tonina, servente [...] entrata nella letteratura italiana contemporanea per opera del suo padrone».

Il pasticcio, o timballo, di maccheroni non è una preparazione qualunque. Giudicato dallo stesso Artusi «complicatissimo e costoso», è il più sontuoso dei piatti che si cucinavano un tempo in Romagna. Per ovvie ragioni, appartiene esclusivamente alla tradizione gastronomica borghese. Tra i suoi numerosi ingredienti figurano, oltre ai maccheroni e alla pastafrolla, besciamella, animelle, rigaglie di pollo, prosciutto, funghi secchi, tartufi, parmigiano e spezie. Come osserva Guerrini nella sua *Arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, «ogni paese romagnolo ha le sue varianti municipali e famigliari». La versione di casa Moretti era, a parere di Personè, «un incanto [...]. Come si fa a resistere alle insistenze di Marino e della Ines che te ne riempiono il piatto



per due o tre volte?», ed è sorprendente che di questa vivanda di rappresentanza, offerta «come espressione somma di festeggiamenti, per onorare l'ospite e per salutarlo», lo scrittore non faccia menzione, ch'io sappia, in alcuna delle sue tante pagine autobiografiche.

Manuela Ricci segnala opportunamente la lettera del dicembre 1960 al giornalista, scrittore e pittore riminese Luigi Pasquini con la quale Moretti, cortesemente ma fermamente, si sottraeva alla richiesta di presentare la seconda edizione di *Mangiari di Romagna*, opera di cui Pasquini era coautore. In questa lettera, che il disinvolto Pasquini pubblicherà in sostituzione della mancata presentazione, Moretti negava di essere non solo un *gourmet*, ma anche uno scrittore marcatamente romagnolo, e perciò votato, per così dire, ai piaceri della tavola. Della cucina romagnola sosteneva poi di conoscere quasi solo la piada e di ignorare il resto. Non era propriamente vero. Erano innanzi tutto le scuse che Moretti accampava per sottrarsi alle pesanti insistenze di Pasquini, «uomo entrante e compromettentissimo,» come lo aveva definito Antonio Baldini «capace di tutto: di chiedervi a bruciapelo una prefazione, o introduzione, o premessa, o lasciapassare per un suo libro». A questo si aggiungeva la preoccupazione dello scrittore di essere giudicato – lui, astemio fino agli ottant'anni e abitualmente parco nel cibo – un mangione e un «gaudente».

Corteggiatissimo da Pasquini, Moretti ne diventerà amico. Si infittirà la loro corrispondenza, dal "lei", su esplicita richiesta del riminese, si passerà al "tu", il «Caro Pasquini» evolverà gradatamente in «Caro, carissimo Gigino». Pasquini andrà a trovare Moretti a Cesenatico; Moretti, accompagnato immancabilmente dalla sorella e dai due «pretini» ravennati (lo scrittore don Francesco Fuschini e il musicista don Giovanni Zanella), si recherà talvolta a Vergiano, nella casa di campagna di Pasquini, dove sarà accolto, oltre che dalle stentoree manifestazioni d'affetto dell'ospite, dalle

merende preparate da Felicina, moglie di Pasquini, dal Moscato e dal Sangiovese del famoso podere sulla Linea Gotica e dal fotografo Davide Minghini, arruolato per le foto ricordo. Degli innumerevoli articoli che Pasquini andava pubblicando sul "Resto del Carlino" e su varie altre testate, Moretti ne loderà appena uno: l'elogio della *saraghina*, letto su "Carlino Vacanze". In quella celebrazione del pesce povero e nostrano per eccellenza, «stretto parente delle "poveracce"», doveva per forza riconoscersi.

L'approccio di Moretti al cibo e alla cucina è diametralmente opposto a quello di Guerrini (e anche, in parte, di Panzini). Quanto letterario, erudito e diciamo pure libresco è quello di Guerrini, altrettanto spontaneo, sentimentale e nostalgico è quello di Moretti, che in due poesie giovanili (*Il libro* e *Al cuoco del re*, 1916) chiama Artusi «gran cuoco di Vittorio / di Vittorio Emanuele», confondendolo probabilmente con Giovanni Vialardi, e che cita un *Libro dei cuochi* che non esiste (esiste bensì *Il re dei cuochi*, il celebrato «trattato di gastronomia universale» di Giovanni Nelli). Questa sovrana indifferenza verso la letteratura gastronomica non significa però, come vedremo, né disinteresse per il cibo, né ignoranza di ciò che si cucina. Al contrario.

Moretti mostra intanto di conoscere bene i piatti classici delle principali città italiane, e non solo di quelle dove era vissuto. E così, accanto alla costata e al tortino di carciofi di Firenze, e all'abbacchio, al pollo con i peperoni e ai carciofi alla giudìa di Roma – città nelle quali aveva abitato – troviamo le lasagne verdi, i tortellini in brodo, le tagliatelle (alla bolognese e al prosciutto) di Bologna, il risotto allo zafferano, la cotoletta e l'ossobuco di Milano (ma anche la plebea *busecca*, il minestrone, «il bel gorgonzola puzzolente» e «il panettone appena sfornato»), le preparazioni con il tartufo di Torino, e i vermicelli alle vongole, i «frutti di mare, polipitielli e zuppe di pesce» di Napoli. È una rassegna del tutto puntuale che, nel suo piccolo, rimanda a quelle ben più ampie di Paolo Monelli (*Il ghiottone errante*) e Giovanni Mariotti (*Itinerari ghiotti*).



Ma è ai piatti della propria terra che Moretti dedica una particolarissima attenzione, mostrando, oltre a una forte adesione sentimentale, doti d'osservazione fuori del comune e un'insospettabile competenza tecnica. Intanto la rassegna dei *mangiari* romagnoli menzionati da Moretti è assai ampia e non trascura nessuno dei piatti canonici e identitari di questo territorio, a cominciare dalle minestre, che un proverbio romagnolo citato da Artusi definisce «biada dell'uomo» e che per Piero Camporesi costituiscono «il cardine del sistema alimentare» della Romagna. Troviamo tutti i formati classici di pasta fresca – dai quadrucci ai tagliolini, dalle tagliatelle alle pappardelle, alle lasagne – e tutte le paste ripiene – dai ravioli (col compenso di bietole) ai tortelli (con quello di prezzemolo), dagli "agnellotti" (che in Romagna, per la verità, sono quasi sconosciuti) ai cappelletti, ripieni di ricotta, raviggiolo, petto di pollo e odore di noce moscata. A meno che Moretti non se ne sia scordato, il che non parrebbe, nella sua versione dei cappelletti è assente il parmigiano. Non mancano i passatelli, «minestra domenicale» per eccellenza, e piatti schiettamente feriali come la minestra di spinaci e la pasta e fagioli.

Decisamente più magra, e anche più generica, è la lista dei secondi di carne (gallina lessa, faraona, agnello pasquale in umido), al contrario di quella dei dolci, che comprende quasi tutte le golosità carnevalesche – fiocchetti, castagnole, frittelle e «pizze fritte» – e inoltre i bracciatelli e la zuppa inglese. Tra i vini romagnoli sono menzionati il Sangiovese (meglio se di Predappio o di San Marino), l'Albana (ovviamente di Bertinoro), l'Aleatico, il «Nero di bosco» e la Cagnina: questo rosso dolce e aspretto, di rigore con le caldarroste, viene ogni volta definito «mordente», forse perché, stando alla voce popolare, "morderebbe" come una cagna, donde il nome.

La cultura del cibo in Romagna, com'è noto, è sostanzialmente di matrice contadina e borghigiana. L'apporto della cucina marinara è, tradizionalmente, di modesto peso e non si estende oltre la costa. Da questo punto di vista Moretti costituisce un'eccezione, data la centralità che ha il pesce nel suo immaginario gastronomico. Il pesce entra nelle minestre e nei "piatti unici" (riso con la seppia, risotto col sampietro, polenta col brodetto di seppie) e si presta a tutti i tipi di cottura: può essere lessato (grancevola lessata), saltato in tegame ("poverazze"), fritto (frittura di pesce, sogliola fritta), ma preferibilmente grigliato, perché il pesce – garantisce lo scrittore – «vuol la gratella». Sulla quale arrostiranno dolcemente, «intinti nell'olio e velati di pan grattugiato», sgombri e mazzole, merluzzi e cefali.

Non manca, naturalmente, il brodetto, il più complesso e rinomato dei piatti di pesce. Lo si cucina lungo tutta la costa adriatica, da Trieste alle Puglie, con ingredienti e tecniche di cottura che variano di località in località, e in ciascuna si è convinti di preparare il solo brodetto degno del nome. È un fatto che il brodetto eccita i più fieri campanilismi e Moretti non fa eccezione: «Noi siamo orgogliosi del nostro pesce e ci rifiutiamo di credere che ci sia altrove uno sgombro, una seppia, una triglia col *nostro* sapore», e perciò «il brodetto, la famosa zuppa di pesce, […] non si può mangiare che da noi».

La lista dei pesci suggerita dallo scrittore non è però canonica: tolta la mazzòla (o gallinella), mancano tutti i pesci di carne soda prescritti dalle fonti romagnole più autorevoli: la tracina (*ragn paghèn*), il pesce prete (*bòcca in chèv*), lo scorfano, il palombo, il gattuccio, eccetera. Il brodetto di Moretti, in effetti, è più vicino a quello cucinato sulle barche, «fatto di tutti i pesci possibili e commestibili, tagliati a pezzetti», che a quello servito nelle trattorie e nei ristoranti. È un brodetto "rimediato", ottenuto col pesce – perlopiù minuto e di scarso pregio – che i pescatori riservavano a se stessi: «rossòli e trèmoli, sgombri e baràcole, mazzòle, marsioni, code di rospi, e le canocchie che fanno il brodo dolce».



Quanto infine alle "poverazze", gli umili molluschi a cui si intitolerà la raccolta di poesie del 1973, neppure Moretti – come osserva Manuela Ricci – sfugge alla paretimologia che, a causa dell'assonanza tra "poveraccia" e "poveracci", le apparenta alla povertà: sono «chiamate "poverazze"» scrive infatti nell'*Andreana* (1935) «perché sono il cibo dei poveri»: e «cena dei poveri», accoppiate a una penitenziale bevanda d'acqua e aceto, sono le "poverazze" del venerdì santo nei *Puri di cuore* (1923). Ma le "poverazze", anche se erano davvero un cibo misero e plebeo, niente hanno a che fare, almeno etimologicamente, con la povertà. Come apprendiamo dall'*Operetta della natura et qualità di tutti i pesci* di Malatesta Fiordiano (1576), sorta di enciclopedia in ottava rima delle innumerevoli creature marine e d'acqua dolce, la forma arcaica del termine è "peverazza": da "pevere", pepe, verosimilmente perché la valva della *puraza* nostrana ricorda un mucchietto di pepe nero triturato nel mortaio. Di un altro mollusco, e non meno umile, menzionato da Moretti – il "garagolo" – l'etimologia è ancora più nobile. Deriva infatti dal latino *caracolus*, "conchiglia", "lumaca".

Alla povertà è associata anche la piada, «il pane dei poveri» – come la definisce Moretti nel romanzo *La voce di Dio*, pubblicato in volume nel 1920, lo stesso anno, significativamente, della fondazione della rivista "La Piê". Sono le pagine meritatamente famose della piada della Menghinina, dove lo scrittore si cimenta in una descrizione sapiente e puntigliosa degli ingredienti, delle procedure e degli strumenti per confezionare la piada: dal tagliere all'apposito matterello, «più corto e più sottile» di quello per la sfoglia; dallo «staccio mezzano», il più rado, che «toglieva la crusca alla farina, ma lasciava il cruschello» al «grande testo rotondo» (che sarà certamente quello in terracotta di Montetiffi); e istruzioni si danno anche sul fuoco, che dev'essere rigo-

rosamente di «pigne e cannarelli». Il risultato sarà una piada «bella, tonda, compatta, fantastica, religiosa, miracolosa, come una grande ostia da spezzarsi nel rito domestico». Di questa pagina si ricorderà Luciano De Nardis, che nel 1946, sulla rinata "Piê", definirà la piada «l'ostia d'oro che profuma come il corpo del Signore».

Corresponsabile della sacralizzazione della piada, Moretti prende però le distanze dalla retorica della romanità. Era stato Pascoli – folgorato da un passo del libro VII dell'*Eneide* in cui si parla di una focaccia di cereali simile alla piada – a convincersi che quest'ultima fosse un'eredità di Roma e quindi a celebrarla quale «pane rude di Roma» e «azzimo antico degli eroi». È singolare che proprio durante una visita alla casa di Pascoli a San Mauro, nel 1953, Moretti usi accenti critici nei confronti di chi aveva chiamato la piada «il pane della nostra missione o del nostro destino, impastato dalla giovane Roma tra marce di legioni e passi di triari, nel vaticinio della grandezza imperiale»: i fascisti romagnoli, superfluo precisarlo, sfoggiando uno «stile che mandava in sollucchero quasi tutti», ma prima dei fascisti, ahimè, proprio Pascoli.

C'è un'altra retorica in cui Moretti evita di incorrere: quella, panziniana (e fascista), dei cibi poveri e spartani, «conditi di sole e di vitamine». Insincera fra l'altro, come s'è visto. Negli scritti di Moretti i piatti semplici e casalinghi sopravanzano certamente quelli ricchi e sofisticati, ma è raro che lo scrittore mostri di prediligerli, e di sicuro non ne fa l'apologia. Sono piatti della memoria che hanno più a che fare col suo universo sentimentale e con la sua poetica che non con i suoi gusti in fatto di cibo. Concediamogli pure di non essere né un mangione né un buongustaio; non si possono però ignorare le prelibatezze che trapelano di quando in quando dalle sue pagine: il timballo, il *soufflé* di riso, lo sformato di funghi, i «*pâtés* trionfali ornati di gelatina», i cibrei, il fritto misto all'italiana, la bistecca alla Bismarck, l'anitra, eccetera. Non si possono ignorare soprattutto la cura e la perizia con cui Moretti descrive, passo passo, la preparazione di alcuni piatti, e che dimostrano un interesse per il cibo e anche una competenza in materia che nella narrativa italiana otto-novecentesca sono davvero rare. Le sue pagine sull'uovo al tegamino, sulle tagliatelle e sulla soppressata (salume più noto in Romagna come "testa") potrebbero figurare degnamente accanto a quelle di Gadda sul «sacro risotto alla milanese» e a quelle di Tomasi di Lampedusa sul «babelico» timballo di maccheroni.



Certo, l'atteggiamento che Moretti ha verso il cibo è parecchio contraddittorio e altalenante. C'è un passo dell'*Odore del pane* (1943) in cui lo scrittore descrive l'atto di pranzare in un luogo pubblico come un momento di forte disagio e quasi di vergogna di sé e degli altri, a cui si accompagna un ostentato disinteresse per quanto gli viene servito. Affiora qui l'idea della volgarità del cibo e dell'indecenza del mangiare – idea che ritroviamo in tanta parte della narrativa femminile tra le due guerre, specialmente nei romanzi "per signorine", ma che traspare anche in autori maschi e titolati. È l'idea che potrebbe aver ispirato a Massimo Bontempelli quel curioso racconto (da *Stato di grazia*, 1931) che descrive una nazione dove è considerato osceno nutrirsi in pubblico. Gli abitanti di quel paese «non soltanto non si fanno vedere mentre mangiano, ma nemmeno se ne parla tra gente bene educata: i discorsi intorno al mangiare sono ritenuti licenziosi. Essendosi in questi ultimi anni corrotti molto i costumi, alcuni editori avidi e poco scrupolosi fanno grandi lucri col commercio segreto di libri ove si parla di cibi e si descrivono scene mangerecce e banchetti». È da dubitare che Bontempelli ne fosse consapevole, ma il suo racconto si rivela un pungente apologo sulla timidezza, l'imbarazzo e la diffidenza con cui molti scrittori italiani moderni hanno trattato il cibo e la cucina, considerati impoetici anche dai più fieri anticrociani.

La presa di distanza dalla convivialità della tavola, la conclamata morigeratezza, la preponderante ferialità della cucina di Moretti – strenuamente coerenti, per altro, con il riserbo della sua persona e con la ferialità della sua scrittura – si andranno attenuando in età senile, che è poi, per tutti, quella dell'indulgenza. Moretti si riconcilierà col cibo e anche col vino, già a capo della «lista delle cose proibite»: in tempo per goderne un po', troppo tardi per trasformarsi in un buongustaio. La bistecca alla Bismarck – «una bistecca con un uovo sopra»! – diverrà l'emblema di una concezione meno solitaria, meno quaresimale, più rilassata e più libera del cibo.

*Piero Meldini*



# INTRODUZIONE

## Moretti a tavola con la penna

*...ma dunque era vero che al banchetto della vita non poteva bastare un sol piatto?* (Allegretto quasi allegro)

*Siamo in Romagna: si beve e si mangia!* (La Voce di Dio)

*Io offrivo il banchetto che aveva qualcosa di mistico seguendo al miracolo dei pesci e la mensa brillava sotto la lampada pascoliana della poesia.* (Parole e musica)

«A tavola io mi sorprendo dunque crucciato come se fossi in lite col companatico o con le stesse fette di pane. Un sano appetito non mi rallegra. La curiosità per la nuova portata che fa levare il capo a più d'uno non mi distrae dal mio pensiero cupo di masticatore, che è questo di fare per gretto fatalismo due cose in una volta come gioire e soffrire, come masticare e pensare. Mi proibisco d'osservare i miei vicini, di giudicare delle loro attitudini spirituali dal loro modo d'assaporare, beccare, ingollare, ingurgitare, piluccare o leccare. Ciascuno faccia come desidera, ciascuno sia pur quello che è e forse non è»[1]: nel gioco di ritrovare l'uomo nei suoi personaggi, la memoria nelle sue trame, la storia nel suo racconto, il dubbio che, in queste righe, Moretti possa parlare di sè, celandosi dietro il protagonista del racconto, è tutt'altro che remoto. Non si sarà quindi molto lontani dal vero se, alla distanza di parecchi anni, e in una scrittura privata si leggerà: «Io non sono affatto un *gourmet*... e quanto alla gastronomia romagnola, mi limito alla piada e il resto

[1] Marino Moretti (d'ora in poi MM), *La principessa*, in *L'odore del pane*, Brescia, Morcelliana, 1942, p. 131.

non so quasi che sia... Non sono neanche un pappone, benché dicano che mi sia fatto valere, non più però di due o tre volte alla "Vecchia Rimini"». Così infatti, nel dicembre del 1960, richiesto di una presentazione al volume *I mangiari di Romagna*[2], Moretti rispondeva al riminese Pasquini, aggiungendo: «Il mio nome poi suscita (ingiustamente, è vero) l'idea del salice piangente, e si può capire come esso sarebbe poco raccomandabile nel frontespizio d'un libro rivolto ai gaudenti. Debbo anche confessare a mio disdoro che di tutti gli scrittori della nostra terra io sono il meno romagnolo, e in questo caso anche il meno godereccio».

La negata *gourmandise*, ribadita più volte anche nell'opera letteraria, di chi a tavola si sorprende incapace di goderne e, anzi, quasi in quell'aperto conflitto che rende «trist*i* all'assaggio» (che è poi la stessa contrarietà dello scrittore per le proposte della modernità), avrebbe potuto perciò portare erroneamente a ritenere paradossale, o quantomeno superflua, l'impresa di selezionare il numero (infine nient'affatto irrilevante) di pagine legate alla concordanza tematica della cucina e del cibo. Se non fosse che una ricerca in diacronia e tra i generi (ancorché non esaustiva) dell'argomento, mettendo via via in luce i gusti (e anche le inappetenze) dello scrittore romagnolo, si è rivelata ancora una volta proprio la buona occasione per parlare non solamente delle sue preferenze culinarie, bensì anche di quelle letterarie che paiono in qualche modo coincidervi poiché certe ricorrenze (qui forse più sapidamente) tornano metaforicamente a far luce sulle peculiarità della sua poetica.

Indagini comparatistiche tra letteratura e cucina, discipline oramai considerate di pari dignità culturale, han da sempre messo in luce parallelismi e contaminazioni, osmotiche influenze e simbologie reciproche e, allo stesso modo, quanto parola e cibo siano state l'uno metafora dell'altra.

[2] Gianni Quondamatteo, Luigi Pasquini, Antonio Caminiti, *I mangiari di Romagna*, Imola, Galeati, 1975, pp. 5-6.



Il confronto per il giovane Moretti inizialmente si risolse, di fatto, nella contrapposizione intellettuale tra poesia e gastronomia (rappresentata dalla seconda metà dell'Ottocento da opere importanti che lui stesso deve aver avuto modo di consultare)[3], specchio però di un dilemma esistenziale, più intimo e sofferto, fra l'illusorietà dei «ricami di favola» dei poeti (degli «amici del caffè, dell'*absynthe*, della morfina»[4]), e una scelta più sana e rozza, ma che «val più delle foglie dell'alloro»[5], per la vera, la grande arte della buona tavola che dispensa pienezza di bellezza e bontà. «Arte o scienza?», si chiede ancora il giovane Moretti: «forse l'una e l'altra cosa come recita il frontespizio» del più noto libro di cucina, quel monumento artusiano che, benché libro «ingenuo», esalterà la «dolce arte dabbene», con la sapienza del filosofo e del cuoco, dimostrando con disarmante concretezza che, tolto il piacere della tavola, tutto il resto, nella vita, è vanità[6].

Da un *excursus* che evidenzi questa reciprocità tra piatti e parole, anche in un «poeta romagnolo così poco ingordo e felice», possiamo dunque riscontrare una non occasiona-

[3] Difficile sapere quale, e in quale edizione, dei manuali di cucina Moretti ebbe tra le mani e lascia intuire di avere letto nei componimenti del *Giardino dei frutti* scritti nel 1915. Ipotizziamo comunque che, sia il *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria. Basato sopra un metodo economico, semplice, signorile, e borghese*, di Giovanni Vialardi (Torino, Tipografia G. Favale e C., 1854) riedito in un cruciale 1904 (Casa Editrice Nazionale Roux e Viarengo), sia il più volte da lui citato monumento di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: igiene, economia, buon gusto. Manuale pratico per le famiglie* (Firenze, Landi, 1891) uscito in ultima edizione nel 1911 (Firenze, Salani), fossero infatti gli oggetti delle poesie *Il libro* e *Al cuoco del re*. In realtà egli pare confondere, o poeticamente fondere, l'autore della *Scienza in cucina* con il cuoco della Real Casa Savoia. Quel titolo regale richiamerebbe anche *Il re dei cuochi ovvero la maniera di fare una buona cucina con poca spesa*, di Giovanni Nelli pubblicato a Milano nel 1868, ma ristampato anch'esso a Firenze da Salani (1905[15], 1908[16]) proprio in quegli anni d'esordio del Moretti. In *Allegretto quasi allegro* (1927) l'autore menzionerà infatti un *Libro dei cuochi* che probabilmente si riferisce proprio a *Il re dei cuochi*.

[4] MM, *Al cuoco del re*, in *Il giardino dei frutti*, Napoli, Ricciardi, 1916, pp. 98-100.

[5] *Ibidem*.

[6] MM, *Il libro*, ivi, pp. 95-97.

le presenza del cibo nell'opera, e un coinvolgimento affatto algido o dispeptico dell'autore che esorta con i suoi toni più epigrammatici a sedersi a un desco su cui il pane «è duro di tre o quattro e perfino dieci giorni», perché «fuor di metafora, l'autore crede che anche l'opera d'arte appena sfornata si giudica piuttosto male. Egli è inoltre d'avviso che in tutti i campi dello spirito l'eccessiva modernità nuoccia alla comprensione non solo dell'arte ma sì dei fatti intellettuali e della stessa realtà»[7]. Ma poi ammette anche che «*l'acquolina in bocca* non è un'immagine, non una figura retorica, ma è come la polla del desiderio che sempre si rinnova e ringhiotte»[8]. Per cui, in molti casi, la presenza di alcuni piatti svolgerà funzioni allegoriche quasi in chiave morale, oltreché letteraria.

Il provveduto Moretti, infatti, aveva già riconosciuti i maggiori tratti di queste connessioni se al giovane soldato di casa raccomandava di nutrire «il corpo per nutrire il proprio coraggio e il proprio valore, il sentimento e il meglio di sé», confessando al nipote in partenza per la guerra che il cibo «nutre sì il valore e il coraggio, ma, in segreto, anche la comprensione umana e la pietà»[9]. E con ciò, ne avvalorava quindi quella forza simbolica che non intende mai trascurare («se credete che il pane sia l'abbondanza, l'olio la dolcezza, il sale la salute, il pepe la pur conveniente ironia, servitevene come io me ne servo»[10]), ma più espressamente dichiarare nella finale stagione dei bilanci: «Da un treno all'altro io porto la valigia / piena zeppa dei miei dolci peccati / d'oggi e dei tempi andati, / di treno in treno, di città in città. / Ma il maggior d'essi, quello d'ingordigia, / ad

[7] MM, *Nota*, in *Tutti i ricordi*, Milano, Mondadori, 1962, p. 1149.

[8] MM, *Via Laura*, in *Tutti i ricordi*, cit., p. 387.

[9] MM, *La scatoletta di carne*, in *L'odore del pane*, cit., pp. 58-59. Il racconto con accento autobiografico era stato ispirato dalla partenza di Franco Bartoletti, figlio della sorella Ines, caduto poi in guerra.

[10] MM, *Olio, pepe, sale e pan duro*, in *Pane in desco*, Milano, Mondadori, 1940, pp. 151-159.



assolverlo un giorno, bene o male, / più che il confessionale / sarà la sazietà.» Una riflessione in chiave morale che non solo registra una generica amarezza esistenziale, ma riesce a sovrapporsi con la stessa sottile vena di rimpianto alla sua definizione di letteratura: «Hai detto bene o male? / Vigile è il bene e molte infamie annulla, il male è forte anch'esso e si sostiene, / il bene è un dolce seme, / ma l'altro è spesso il sale, / e ci par giusto che vadano insieme.» / «Sconfiggi il male e il bene / non saprà più di nulla»[11].

Dichiarava, per esempio, come per lui il segreto per scrivere una buona novella non si allontanasse troppo da una semplice ricetta per ottenere uno dei piatti più facili e umili: la frittata. Un'«arte di sole uova» la sua, quindi, espediente per imparare a eliminare il superfluo, «per fuggire il «tempestoso, l'arcano, il sublime», e raggiungere così gli esiti di «una suprema eleganza» nello stile essenziale e pulito, perfettamente misurato su ingredienti non adulterati, lavorato con cura paziente e precisione del gesto[12], in cui si nasconde il vero mezzo per arrivare a una pagina ben riuscita. E su questo tenore, non mancano altri esempi di pagine e passi di un Moretti che mette a confronto cucina e letteratura: *Manoscritti*, *Pane in desco*, *Cestino di frutta* e *Arte di sole uova*, appunto, per citare solo alcuni titoli.

[11] MM, *Il male*, in *Le poverazze*, Milano, Mondadori, 1973, p. 127.

[12] MM, *Arte di sole uova*, «Corriere della Sera», 7 luglio 1939. Il pezzo verrà riproposto dall'autore nel corso degli anni in volume e con titoli diversi: *Il nostro segreto, signora Poulard* (in *Pane in desco*, cit.); *Il nostro segreto* (in *Cento novelle*, Torino-Milano-Genova, SEI, 1943); infine: *Il nostro segreto, Madama Poulard* (in *Tutti i Ricordi*, cit.). A *Madame Poulard* fu dedicata anche l'omonima poesia (in *Tre anni e un giorno*, Milano, Mondadori, 1971, pp. 193-194) che rafforza, in verso, questa idea di Moretti: «Fosti tu a dire d'una certa ostessa, / Madame Poulard, di tutta cortesia, / nota per le frittate in Normandia, / come se possedesse un amuleto; / proprio al Mont-Saint-Michel, / cioè «au milieu des grèves», / costei facendo ormai fronte alla ressa / dei *gourmets* che ne chiedono il segreto. // Non lo svelava come cosa nuova. / Uova, non più che uova! / Uova, diceva, uova di giornata. / Poi disse a me in segreto / qualcosa di più, quasi, / sul salto deferito alla padella. / Come una gherminella, / per noi scrittori il salto delle frasi».

Un segreto che converge nella concordanza fra bellezza e utilità, come fra *i fiori e i frutti* della sua prosa-poesia, perché proprio quanto suggerito dall'universo funzionale e feriale del quotidiano assume maggiore evidenza estetica e poetica, esito che in realtà richiede un'abilità fuori dal consueto, e di un letterato di mestiere qual egli è, perché l'arte non risulti artifizio.

La predilezione per i piatti di genuina, ordinaria semplicità si rivela pertanto l'ennesimo indicatore di quel gusto in certo senso assai ricercato, tutto morettiano, e quell'intonazione dimessa che tanto i suoi personaggi, quanto il suo linguaggio, hanno rappresentato. La scelta di cibi selezionati con parsimonia, e la misuratissima fame prevede il rifiuto di piatti sofisticati, pesanti, grassi, «sostanzios*i*, succulent*i*, lutulent*i*» e, tendenzialmente, uno snobistico orrore dell'abbuffata. Seguire Moretti in cucina, assistere al suo accomodarsi a tavola, equivale dunque ad osservarlo al suo tavolino-scrivania: mentre rinuncia, con l'opulenza dei piatti, alla retorica del linguaggio, e a quell'immagine iperbolica di una Romagna «opima, densa, copiosa», insomma, che iconicamente preferirebbe il saporito allo scipito, l'elaborato al semplice. Egli, infatti, non si potrà mai appassionare tanto a quei «cibi di manipolazione non semplice, non facile»[13], né ai «dannosi condimenti» che alterano la natura essenziale delle cose – anche quelle letterarie – «mediocri sostanze per comporre cattivi profumi, peggiori vivande, equivoche misture»[14], rendendo tutto più volgare.

È tuttavia, questa, la voce del Moretti più romagnolo, che ostenta *sobrietas* ed elude i toni di «un regionalismo mitico, di suggestione e influenza abbastanza diffuse all'alba della letteratura narrativa del nostro Novecento». Un merito riconosciuto perfino dallo stesso D'Annunzio che, all'inizio

[13] MM, *La mensa dei protettori*, in *Via Laura,* compreso in *Tutti i ricordi*, cit., p. 387.

[14] MM, *Pane in desco*, cit., p. 158.



degli anni Venti, lo definì «scrittore nostrano, di sapore non adulterato»[15].

Ma è un luogo, come la cucina, che permette, fra borbottii di cùccume, bollori di pignatte e odorosi vapori di *calderini* – o con i più parodici *strambotti* di pentole e *romanze* di padelle –, di far ricorso a quel tono ironico-sentimentale (leggere e sapienti ironie mai troppo corrosive e con cui talvolta però rasenta il *divertissement*) capace d'arginare un eccessivo facile lirismo, come anche una memoria troppo oleografica e di maniera. Così, se agli inizi, si ascoltavano i *Canti* della «cucinetta ozïosa»[16], avanti negli anni, più perentoriamente («e accada quel che vuole accadere»), il poeta non teme di giocare ancora accanto ai fornelli facendovi rimare «ogni cosa, / anche, in cucina, il paiuolo, / anche, in tinello, il tovagliolo / (già piegato a ventaglio nel bicchiere)»[17].

In essa si trovano gli elementi di una composizione tutta crepuscolare, dalle tinte addirittura fiamminghe[18]: «Noi, siamo noi che ti facciamo un dono / umili arnesi che

[15] Ci si riferisce alla dedica non formale apposta a una copia del prezioso *Notturno* donata a Moretti nel dicembre 1921. Al Vate, nel capitolo *D'Annunzio mi sorride*, Moretti si rivolge con questa metafora alimentare: «Balsamo, prima di questa guerra, la vostra parola scritta... Eppure, Maestro, io mai raccolsi le briciole delle vostre mense, non trafugai nessun frutto nell'opulenza dei vostri giardini» (in *L'odore del pane*, cit., pp. 212-213).

[16] MM, *Il sogno di Pasquetta*, IV, ivi, pp. 117-120. La sezione dei *Canti della cucina* apparsa nel volume *Il giardino dei frutti* rivela che la predilezione per questo angolo della casa era nata già nel clima crepuscolare della stagione degli esordi.

[17] MM, *Rima e rime*, in *Diario senza le date*, Milano, Mondadori, 1974, p. 51.

[18] Un «gusto delle umili cose di casa, da quadretto fiammingo, - i tegami smaltati, la pentola che bolle, il brichetto che fuma, la casseruola di rame -, riaffiora intrecciato con l'immagine, ora sorridente, della mamma», e quasi «una felice contaminazione tra il sapido realismo della *Canzone del girarrosto* e la sommessa musicalità dei settenari di *Casa mia*», cfr. Giuseppe Nava, *Pascoli e Moretti*, in *Marino Moretti. Atti del convegno di studio Cesenatico 1975*, Milano, Il Saggiatore, 1977, p. 401. Anche Marabini, nella stessa sede, sottolineava come il «pellegrinaggio sanmaurese» di Moretti, fosse stato alla ricerca di «oggetti, sia pure simbolici, e dentro una cucina prossima a quella dove aveva scoperto la trama cronistica delle "crepuscolari" cose quotidiane», cfr. Claudio Marabini, *Marino Moretti nella cultura romagnola*, ivi, p. 431.

il tuo gesto affina; / un dolce dono di parole; e sono / io, la cucina. // Io sola sono, io sola parlo: e pure / gli oggetti miei che nelle sere lunghe / hanno su la parete ombre più scure / e più bislunghe, // questi grotteschi eroi del tuo lavoro / che san la tua maternità di mani, / cedon concordi alla mia voce il loro / canto, stamani»[19]. Vi si realizzano quadri di claustrofilica *naïveté* (pure desunta dalla «morbida, segreta, imperscrutabile, campana del pascolismo»), che si compongono, appunto, in bozzetti domestici e paesani, secondo la concatenazione, illustrata da Bertacchini nel 1975, pascoliana-crepuscolare-romagnola[20]: («Tutto è pronto. Non manca / che sedersi. E la bianca / tavola: "Su, sedetevi!" // In ogni piatto invita / la zuppa favorita / con l'odore del sedano»[21]).

Il motivo dell'umile desco rappresenta per Moretti uno di quelli più fertili di fedeltà alla sua terra romagnola. In un proposito non di tipo naturalistico e paesano, ma di un autentico attaccamento, un «paziente amore» a quella «Romagna gentile» descritta con tal premura e scrupolo da raggiungere spesso «ambientazioni e colori locali perfetti». In altre parole la sua Romagna «non è mai folclore, tinteggiatura regionalistica fine a se stessa, provinciale invadenza e sopraffazione di usanze e di riti»: le tradizioni e i costumi romagnoli sembrano piuttosto per lui «altrettante occasioni affettive per riflettervi e concretarvi la sostanza del suo mondo morale, la libertà e dignità dei suoi "umiliati e offesi", quella loro bontà infine disarmata, semplice e "pura"»[22]. E nemmeno in «quelli che potrebbero apparire i costumi e le abitudini più facili e più veristicamente indizianti. I cibi per

[19] MM, *La cucina loda mia madre*, in *Il giardino dei frutti*, cit., p. 131.

[20] Renato Bertacchini, *Alle origini del Moretti narratore*, in *Marino Moretti. Atti del convegno di studio Cesenatico 1975*, cit., pp. 343-361.

[21] MM, *La mensa*, in *Fraternità*, Milano-Napoli-Palermo, Sandron, 1905, p. 62.

[22] *Narratori di Emilia Romagna*, a cura di Giuseppe Raimondi e Renato Bertacchini, Milano, Mursia, 1968, pp. 103-104.



esempio, le ricette tradizionali, i piatti tipici di Romagna, che Moretti non ha mancato di descrivere in tanti romanzi (specie nei *Romanzi della mia terra*) e novelle, possono certo raccogliersi e allinearsi lungo l'inventario colorito e sapido di un nuovo Artusi»[23].

L'intento era soprattutto quello di non lasciarsi sfuggire il senso «più intimo, affettivo insieme e morale, che vive dietro le pagine di quegli usi e di quelle tradizioni», a cominciare dalla «sequenza bellissima della piada preparata sull'*aròla* dalla vecchia serva Menghinina, ne *La voce di Dio*, che rispecchia la fedeltà alla casa, incarna i valori del focolare e della famiglia, diversamente contraddetti e traditi dalla giovane "padrona" Cristina e dal suo amore colpevole. E il mondo del pesce e dei pescatori, ritratto e "orchestrato come in un'immensa natura morta, fra l'afrore, l'agonia, l'orrore della pescheria di Cesenatico", è qualcosa di più che un folcloristico, decorativo sfondo ambientale per l'Andreana, nel romanzo omonimo; diventa parte stessa del suo dramma, della sua dolorosa vicenda di creatura e di "vittima" che tutto vede perdersi e rovinare intorno a sé (e pure resiste e fatica per amore dei figli)»[24]. Come, infine, nel racconto *La sopressata*[25] dove, al di là del rito paesano e gastronomico, a contrasto, son messi in risalto l'egoismo vile e gaudente del padrone di casa di contro all'umana dedizione e umiltà dei personaggi delle *tre Marie*[26]. Si conferma una scelta di superamento dell'impianto naturalistico, che bene sa tenersi a distanza da propositi meramente documentari (benchè il

[23] *Ibidem.*

[24] *Ibidem.*

[25] Apparso sul «Corriere della Sera» il 9 gennaio 1953, il racconto trovò sede editoriale nel volume delle *50 Novelle* (Torino-Milano-Genova, SEI, 1954, p. 282-287). Fu poi riproposto coi titoli: *Le tre Marie* sul «Resto del Carlino» (6 dicembre 1964) e *Il musotto* ne «La Fiera Letteraria» (a. XX, n. 28, 18 luglio 1965, p. 7).

[26] Figure approfondite, in verità, nella successiva versione dei *Racconti scelti* (Milano, Mondadori, 1967, pp. 155-160).

tema mantenga il compito di rafforzare la verosimiglianza della narrazione), e insieme quello scarto decisamente anti idilliaco, anche se, rivela Moretti, al netto di «tutti i ricordi eleganti, profumati di bergamotto», talora sia possibile, anzi necessario, dar corso proprio a quelli più grossolani, pesanti, allorquando ci s'accorge che «certa volgarità» meglio s'accorda con un temperamento ritenuto troppo «idillico, urbano»[27].

Consapevole o meno, non v'è dubbio che Moretti faccia entrare la tradizione popolare romagnola in sapientissime dosi, se pure come ingrediente necessario. E ciò non solo nella prima stagione, che attinge temi e personaggi dal tessuto più autentico della sua terra (basti rileggere il primo romanzo *Il sole del sabato* e ritrovarci quella nenia dialettale che a tratti intona: «Dirindina, pèn gratè, / mett'm'a let ch'a so malè, / dam un òv ch'a me birò, / daman du' ch'a m'alzarò»)[28], ma anche fino alla scrittura più matura di romanzi, quali *Il fiocco verde*, dov'egli ricorre addirittura alla citazione stecchettiana che riflette tutta l'anticlericale romagnolità radicata nella sua patria: «Passa un an, passan du', cum la speranza / che i papalen turness, com ch'e' cardeva, / us inzgneva a magnè manch ch'e' puteva / e a poch a poch us i spianè la panza...»[29]. Curiosa in tal senso, però, l'assenza dal menù morettiano di un piatto tipicissimo che non viene mai menzionato né qui né altrove: gli strozzapreti o strangolapreti.

A dar rilievo a quel divario antropologico che segna lo scarto fra zotichezza e sentimento, condizione popolare e

[27] MM, *Ricordi d'osteria*, in *L'odore del pane*, cit., 171-178.

[28] «Dirindina, pan grattato, / mettimi a letto che son malato, / dammi un uovo che lo berrò, / dammene due che m'alzerò...», in *Il sole del sabato* (Milano, Treves, 1916, p. 306).

[29] «Passa un anno, passa due anni, con la speranza / che tornassero i papalini, come credeva, / s'ingegnava a mangiare meno che poteva / e a poco a poco gli si è spianata la pancia»; in *Il fiocco verde* (Milano, Mondadori, 1948, p. 265).



agiatezza borghese (a cui Moretti sente in maniera altalenante di dover appartenere e ugualmente voler prendere le distanze), sono perciò proprio le scelte dei piatti, insieme a quella sottolineatura che vede le osterie («i veri proletari non oziano nelle osterie») e le canoniche contrapposte alle modeste cucine casalinghe.

Consonante ai motti borgesiani di «levar delle mense» e alle definizioni di «poesia delle briciole», viene perciò confermata anche in cucina, (e, si potrebbe dire, soprattutto in cucina) quella cifra crepuscolare della parola morettiana, dove la povertà della tavola e dei riti legati ad essa viene coniugata nell'essenzialità di una pagina che tende al necessario e, declinata con tono dimesso, riesce a farci assaporare cibi/temi di altrettanto apparente pauperismo.

Non a caso, i due titoli di esplicito sapore culinario fanno riferimento al solo cibo quotidiano veramente *necessario*: il pane. Agli inizi degli anni Quaranta escono infatti le due raccolte di racconti con il titolo dal forte profumo pascoliano: *Pane in desco* (1940) e *L'odore del pane* (1942), che comprendono elzeviri del «Corriere» che, a vario titolo, girano attorno al tema della tavola. Sono, però, gli anni della guerra, e la povertà della cucina riverbera quella necessità più sentita del pasto quotidiano. E se nel pane (e nel suo surrogato romagnolo della piada, «grande ostia da spezzarsi nel rito domestico»), col suo valore fortemente simbolico e cultuale, si configurava l'oggetto cui trasferire una vera laica devozione, il rito conviviale, con tutte le sue connotazioni antropologiche, poteva rappresentare il millenario liturgico gesto con cui il cibo diveniva l'anima di un comune sentire, e l'ambiente della cucina «fungeva da sacrario» dei più profondi sentimenti familiari con la sua atmosfera di inviolabile rispetto. Una sacralità anticipata da altri titoli, altrettanto carichi di sentimento e pietà, *La voce di Dio* (1920), *I puri di cuore* (1923), *Il segno della croce* (1926), e ribadita in quadri d'ambientazione domestica dove essa

diventa il cuore della casa e della vicenda narrata, in rituali tradizioni specchio di una fede popolare entrata tutta, se pur discretamente, nella stagione post-naturalista morettiana. Tra le pieghe di questa, in fondo, *platitude,* si cela pure la precisa consapevolezza di Moretti nel ritenere l'esperienza del cucinare, del radunarsi intorno a una mensa, dello spezzare insieme il pane, strettamente vincolata con il senso e l'importanza della stessa appartenenza alla natura umana.

Nella biografia dell'autore la vecchia cucina rappresenta non solo l'unico luogo dove prendere i pasti – poiché il tinello per quanto modesto procura pur sempre «un certo imbarazzo» (*I puri di cuore*) – ma «quell'unico vano accogliente» dov'era bello «sgattaiolare» e «rifugiarsi» da fanciulli, e dove quindi negli anni si addensano le memorie più care dell'infanzia e di un *tempo felice*: la tavola su cui da bambini si stava chini sui compiti col lume a petrolio che illuminava quaderni e libri di scuola; l'*aròla* (la piccola «ara»), il tradizionale grande camino, cuore della casa, al cui calore si guardavano cuocere i cibi, si ritrovava il tepore degli affetti e magari si sedeva a imparare la lezione, misurandosi anche «con la zotica fante che imparava anche essa qualcosa tenendo l'abbici fra le cipolle!».

A questa dolcezza di fanciulleschi ricordi legati alla cucina, si associa l'immagine della madre, figura predominante tra gli affetti, enfatizzata in quel consolidato soprannome di *Suor Filomena*, il cui ricordo viene affidato indissolubilmente, con un andamento dialogico, a quello spazio casalingo: «Mamma, se vuoi ch'io t'ami / come ti si conviene, / resta fra i tuoi tegami / smaltati, bianchi e blu: / vuoi ch'io ti voglia più / bene, molto più bene? // Resta in cucina dove / la tua dolcezza ha un gaio / riso che mi commuove»[30]. E in questa stessa cucina, che esalta *la*

[30] MM, *In cucina*, in *Il giardino dei frutti*, cit., pp. 89-91.



*buona tristezza della vita umile* lodando la madre silenziosa e sottomessa, nella solitudine e nella quiete serale nasce anche il canto silente della donna, ode al figlio e al luogo, che diventa dichiarazione appassionata: «O mia cucina / io vorrei dirti quanto io t'amo, / quanto le cose tue mi paion belle»[31]. Non più stanza o scenario, dunque, ma «voce d'anima sospesa che sente il mondo intorno a sé», sincera a tratti crudele, e pure dispensatrice di momenti di pace effusa (magari nella preghiera dell'*angelus*) a coloro che vi si rifugiano.

La mistificazione che include, per il devoto figlio Marino, il culto della madre identificata poi con Santa Filomena si era spinta, in gioventù, fino a tentare una immedesimazione con la Madonna stessa, laicamente ripresa «fra una teglia e uno stampo da budino», intenta, tra il tagliere e l'*aròla* a preparare burro o pan d'orzo[32]. Ma anche, in vecchiaia, e nell'imminenza della morte, aveva indotto il poeta nell'associazione del gesto conviviale con la sacralità di una mensa «ittica» condivisa addirittura con «Gesù, a capotavola, una sera, / col misurato gesto / di chi sposta un'ampolla o una saliera, / che dice: "*Fate questo / in memoria di me*"»; e gli insegna che il mistero della fede, sulla sera, s'apprende anche così: «senza gaudio e senza pena, / semplicemente, a cena»[33]. L'ormai anziano scrittore sapeva infatti che all'atto del congedo definitivo, la frustrazione del rimpianto è cogente e crescono «ira e noia», anche a motivo, forse, di un simbolico mancato ultimo pasto[34].

La figura della madre corrisponde dunque ad una richiesta di fedeltà negli affetti da parte del poeta, e non delu-

[31] MM, *Mia madre risponde*, ivi, pp. 134-136.

[32] MM, *La cucina della Madonna*, ivi, pp. 106-110.

[33] MM, *Gesù a casa nostra*, in *Tre anni e un giorno*, cit., pp. 63-65.

[34] MM, «E così l'ira cresce / con la noia, mancandoci stasera / una cena evangelica di pesce / anche se non pescato dai discepoli»; in *Calendario* 104, in *Diario senza le date*, cit., p. 173.

de dichiarando, anche in verso, il suo legame verso i «buoni utili arnesi» del suo lavoro: «“Ebbene, / poeta, io vorrò bene / a tutte queste cose: // e vorrò bene al frullo / che sbatte l’uovo fresco” / (io pensai San Francesco / con cuore di fanciullo) / “e vorrò bene a quella / casseruola di rame, / al testo ed al tegame, / al vaglio e alla gratella...” // [...] “Ebbene, / figliuolo, io vorrò bene / financo al battilardo, // ed a quello ch’è il meno / impuro degli acquai” / (San Francesco io pensai / col mio spirito sereno) // “e al bricco del caffè / ed anche al ramaiuolo: / basta che tu, figliuolo, / voglia bene a me...”»[35].

Anche gli utensili che “abitano” la cucina (una pletora di *padelline, pentolini, ampolle e grattugie, imbuti e colini e paiuoli di rame o tegami smaltati bianchi e blu, casseruole e cuccume*...) rappresentano una sorta di corredo liturgico e affettivo; non sono semplicemente strumenti testimoni di usi e costumi culinari, ma rientrano a pieno titolo in quel catalogo degli “oggetti della poesia” mutuato dal monito pascoliano, il cui primo riferimento è al tema del *fanciullino*, amante di quelle “piccole cose” della memoria, influenzato dalla costante ricerca del nido familiare, che negli anni rimane vivo anche attraverso la pratica della cucina: «l’attaccamento al cibo è infatti, forse, uno dei rimandi più “materni” che possa esistere in natura».

È la povera cucina di paese, immersa nel cuore della «catapecchia sul canale», quindi, ad avere, più delle altre stanze, una sua identità, una sua storia, e a seguire, complice, «le sorti della famiglia». Affacciata sul piccolo cortile interno (anch’esso un simbolo dell’*hortus animae* del poeta), la cucina appartiene a pieno titolo a quegli spazi domestici e familiari a lui più cari, prediletti proprio per quella loro dimensione raccolta e rassicurante, quasi di confessionale: «Ebbene, amico, ascolta. / Aboliti i segreti / della famiglia.

[35] MM, *Mia madre risponde*, in *Il giardino dei frutti*, cit., pp. 92-94.



Tutto allo scoperto. / Non più intorno il deserto. / Questo fino alla fine con Gesù. / E... *non quod ego volo, sed quod tu.*» (*Vecchia cucina).*

In questo umile luogo di silenziosa ma frenetica operosità, la narrazione diviene epifania di segreti, confidenze e confessioni di famiglia (sussurrati alla vecchia governante dalla padrona, o bisbigliati da madre a figlio, e viceversa), e di rivelazione di scandali o drammi paesani. Qui, in ogni caso, paiono ascoltarsi i dialoghi più autentici; qui sembra venir fermata, insomma, la verità più cruda della vita, e della morte. Così il quotidiano si consegna alla letteratura, attraverso l’azione e la parola dei suoi protagonisti, come nel romanzo *I puri di cuore*, del 1923, dove ripetutamente (e quasi con ritmo teatrale) egli riporta lo sviluppo della vicenda, più che altrove, nel luogo in cui non è difficile ravvisare, per i dettagli e l’organizzazione degli spazi, proprio la sua cucina casalinga con l’ampia *aròla* e la vecchia *matra*, tipica madia dove si custodiva la farina e il pane: il mobile più antico e «più sacro» della casa, ci rivelerà lo stesso Moretti. Perché è proprio qui che la malinconia morettiana (dell’uomo e del poeta) s’incarna e diviene pane quotidiano e, insieme, materia letteraria: «la tristezza è il mio pane e la mia piada», capace di «insinuare, sotto la seconda, la terza, la quarta piada, sempre nuove pagine, nuovi capitoli, nuovi personaggi» (*Manoscritti*).

Nei decenni che seguiranno si manterranno rare le divagazioni in tema di cibo, ma muteranno le atmosfere paesane che vireranno verso sconfinamenti fuorivia, riassunti in verso così: «Trattoria Fiorentina, / Trattoria Bolognese, / Trattoria di paese, / di cui si sa come vi si cucina, / ma guai se prova la ricetta nova! / Buca, grotta, hostaria, / ristorante, self-service, / che si vorrà, braciola o cotoletta? / O è Parigi che aspetta / chi rifiuti una salsa alla *coupole*? / Rimasti in casa senza la padrona, / senza bezzi in scarsella,

/ eterni bohémiens, / ci si contenta della finocchiona, / ci si contenta della mortadella»[36].

Escludendo però le intenzioni più didascaliche riferite a qualche sosta milanese (con *busecca* o cotoletta, gorgonzola e panettone e, ovviamente, «risotto allo zafferano») o napoletana (con frutti di mare, *polipitielli* e zuppe di pesce oppure vermicelli a vongole); e ancora qualche più frequente descrizione di tappe nelle consuete mete fiorentine o in quelle parigine (che pure hanno ben contribuito a determinare il gusto dello scrittore romagnolo); e, infine, tolto qualche sporadico e solitario «cestino da viaggio» tristemente consumato nelle tratte ferroviarie più usate, non v'è dubbio, che per sedersi a tavola e assecondare le sue più pure istanze sentimentali, Moretti attendesse i regolari ritorni nella familiare cucina di *Dolcepaese*. Scriveva infatti Orio Vergani: «Per Marino Moretti, conteso fra i brodetti di Cesenatico, i tortini di carciofo fiorentini e la *soupe à l'oignon* parigina, farei preparare una piada romagnola»[37].

È con l'immagine della piadina, infatti, che la voce morettiana riproduce i toni più manifestamente pascoliani e, anzi, non teme di affermare apertamente che la sua mensa brilla «sotto la lampada pascoliana della poesia»[38]. Di più:

[36] MM, *Calendario* 55, in *Diario senza le date*, cit., p. 98-99. A Roma, invece, l'alter ego Marino Fogliani del *Trono dei poveri* sapeva le abitudini della trattoria di via della Croce: «il lunedì le polpette, i filetti di baccalà il venerdì, il sabato la zuppa inglese, tutti i giorni abbacchio e supplì, tutti i giorni le fetuccine»; (MM, *Il trono dei poveri*, Milano, Treves, 1928, p. 119).

[37] Orio Vergani, *I miei amici a tavola*, il testo del 1953 è oggi ripreso da *Orio Vergani a cinquant'anni dalla scomparsa*, Milano, Accademia Italiana della Cucina, 2010, pp. 73-75. Del resto scriveva Moretti ad Antonio Baldini in una lettera del 15 maggio 1942: «Non so se potrò (o mi sentirò) di venire a Roma abbastanza presto: qui almeno c'è la piada... e c'è il *pesse*! Una certa abbondanza ora di sardoni e di saraghina, pesce molto modesto, ma... viva anche la saraghina!»; cfr. M. Moretti – A. Baldini, *Carteggio 1915-1962*, a cura di E. Colombo, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 1995, p. 162.

[38] Ancora nell'ultima poesia è, questo, un accento nostalgicamente ricercato: «Resta una soglia, un quadretto di piada / e qualche volta un'intera piadina... / Pascoli, dove sei con la tua spina?»; cfr. *Pascoli*, in *Diario senza le date*, cit., p. 134.



riconosciuta, con il poeta di San Mauro, la piada, *genius loci* della *madre Rumâgna*, essa si fa sinonimo di casa, di terra natale. Dichiarazione evidente di questa fedeltà è la pagina, più volte ripresa negli anni, di *Come la luna*[39]. Uno dei racconti autobiografici che meglio mette in relazione cibo e letteratura, la cui narrazione viene scandita dalle strofe della stessa poesia dei *Nuovi Poemetti*, *La Piada*. La memoria tutta romagnola (ma che tenta di allargarne Oltralpe il senso con la silente presenza di Juliette Bertrand), trasferisce appunto nel lemma piadina-cucina-casa-Romagna una precisa ascendenza letteraria, ovvero la stessa «qualifica di pascoliano». Mentre dunque «l'odore di quel pane empie la casa», Moretti scopre che il cibo più ambito di una parca mensa rappresenta proprio la meta ricercata di una scrittura facile e pulita.

Come la piada, anche la *sfoglia* è l'altra «pasta da modellare»; anch'essa come «il sole che si affaccia all'orizzonte», esce dalle mani «color d'oro», «fine, lustra, sottilissima, come una sostanza che abbia della stoffa e del pètalo». È, insomma, «il nutrimento che vien subito dopo il pane, se non per ghiottoneria, per bontà e per sanità».

[39] Apparso la prima volta nel «Corriere della Sera» del 30 dicembre 1934, il racconto autobiografico intitolato *La piada* venne riutilizzato innumerevoli volte, con modifiche testuali e del titolo, traghettando anche dal genere narrativo a quello memorialistico. Con i titoli *Come la luna*, venne infatti pubblicato ancora sul «Corriere della Sera» del 15 maggio 1941, poi *La piada "il pane che si fa da soli"*, su «Il Trebbo» (a. I, n. 1, giugno, 1942, pp. 9-10); quindi *Come la luna*, in volume ne *L'Odore del pane* (1942); infine nuovamente ripreso in *Cento Novelle* (1943). Il testo più breve, benché ispirato dallo stesso episodio, fu pubblicato col titolo *Merenda a San Mauro*, sul «Corriere d'informazione» del 16-17 febbraio 1948, poi col titolo *Pascoli e la «piada»*, in «Roma» (18 dicembre 1948), *La "piadina"*, in «Il Mattino» (5 luglio 1953), quindi *La piadina* nel volume *50 Novelle* (1954), ripreso infine col titolo *La "piadina"* per i «Quaderni della Rubiconia Accademia dei Filopatridi» (n. I, 1960). Trasferito inoltre nella prosa di memoria, entrò con il titolo *Merenda a San Mauro*, ne *Il libro dei miei amici* (Milano, Mondadori, 1960, pp. 9-24), nella parte introduttiva e nei capitoli *La piada* e *Lettere a Pirozz*, che confluì integralmente nel volume di *Tutti i ricordi* (1962) nella sezione dei *Ritratti letterari* dedicati al *Pascoli*.

Il primo piatto per eccellenza, di fatti, sono *Le tagliatelle*, cui verrà dedicata un'intera novella, meritevole, nel 1949, del premio Bagutta Agnesi[40]. Moretti vi esalta il piatto alla romagnola, anche in questo caso partendo da un ricordo personale: la sua vecchia governante che aveva cucinato per i soldati alleati della Quarta Armata durante l'occupazione della casa di Cesenatico, al motto compiaciuto di «*Viva al taiadèli. Okay!*»[41]. I militari americani, come anche dell'Australia, del Canada o della Nuova Zelanda seguivano sbigottiti la rapida, ma ugualmente liturgica, preparazione di quel piatto apprezzato a dismisura nella sua capacità di far sentire tutti «in famiglia».

Non altre «minestre» (come genericamente in Romagna vengono definiti i primi piatti) hanno ottenuto questo rilievo nell'opera morettiana, benché i nominati passatelli, i cappelletti e le pappardelle in brodo, e finanche le lasagne, abbiano avuto, nel racconto, il più "nobile" ruolo di aprire pranzi domenicali, o convivi importanti di canonici e prelati.

Analizzando invece le «seconde portate» menzionate nell'opera, risulta senz'altro contemplata una maggiore varietà di piatti che riflettono, come anticipato, le tappe geografiche delle peregrinazioni dell'autore in Italia e all'estero. Bastino le attestazioni di un piatto come la trippa, ritrovata a Firenze («trippa e zampa alla fiorentina»), a Milano («busecca, busecca...») e, ancora, a Caen, in Normandia con la «*tripes à la mode de Caen*», cui egli sembra contrapporre «per antinomia» nei *Ricordi di osteria*, quelle nostrane «*tripes à la mode de* Dolcepaese»: «cinquanta centesimi la porzione, e senza obbligo di berci sopra». Nessuna predilezione però per i piatti di carne, benché, insieme alla trippa, si menzionino anche il musotto, o *sopressata* che ha meritato la misura della novella, e la carne del maiale (o *baghino*) ritorni comunque tra le più cucinate, mentre altre rimangono confinate a brevissimi accenni.

Da buon cittadino di mare, invece, Moretti predilige la cucina di pesce, su cui si soffermerà, talora fino ai dettagli, benché anche per un *parznévul* (pescivendolo) la carne di vitello sia sempre «la misura della squisitezza e della delicatezza, nei paesi di mare, anche del pesce» (*La mangiata*).

Da questo punto di vista, lo scrittore parrebbe dunque trascurare quella parte di cultura romagnola che esalta la cucina contadina, segnando, in questo, uno scarto con la letteratura dei conterranei Pascoli e Panzini, e facendosi all'apparenza anche meno romagnolo. Ma egli, di fatto, non intende respingere i retaggi antropologici di una terra: semplicemente non fa che marcare la stessa contrapposizione che, tra i simboli della Romagna, passa tra la *caveja* di un aratro e la *zoja* di un trabaccolo. Vale, a modello di quest'equazione, la pagina di memoria che descrive Panzini in casa Moretti, a cui «piaceva, in visita, entrare nella vecchia deserta cucina quando non vi si facevano preparativi (non era a Cesenatico l'ora di accendere il fuoco) e, spinto come da un'ingenua amorosa curiosità, si dava – sotto gli occhi del padrone di casa –, ad aprire cassetti e sportelli con l'idea di scoprirvi chi sa quali provviste da paragonare argutamente alle sue bellariesi. Dov'era l'olio? Dove le patate, le

[40] Al motto di «Il futurismo passa, la pastasciutta resta» (in polemica col Marinetti già in guerra contro i maccheroni da sostituirsi con il "carneplastico"), nel 1948 fu istituito, dall'omonima azienda pastaria, il Premio Bagutta-Agnesi da assegnare a scritti dedicati, appunto, alla pasta (in specialmodo gli spaghetti) La cerimonia si svolse a Milano, il 12 gennaio 1949: i due scritti laureati furono quello di Giuseppe Marotta, *Gli spaghetti* (pubblicato sul «Corriere della Sera» del 6 novembre 1948, quindi in *L'oro di Napoli*, Milano, Bompiani, 1949); e quello di Marino Moretti intitolato *Le tagliatelle*, uscito sul «Corriere d'Informazione» del 26-27 dicembre 1947, raccolto in volume ne *I grilli di Pazzo Pazzi* (Milano, Mondadori, 1951) e quindi compreso in *Tutti i ricordi* (1962). Ebbe una sua fortuna anche con il titolo *Le tagliatelle e l'australiano*, uscito ne «L'Apollo bongustaio» (1972, p. 56) che pubblica solo un estratto del testo originale, ripreso successivamente dalla «Brigata degli Amici del Libro Italiano» (a. XVII, n. 2, febbraio 1972, p. 2) e in quella forma entrerà nell'edizione de *I grilli di Pazzo Pazzi* del 1979.

[41] Per un'ideale scambio culturale, si può considerare un altro racconto eponimo di *1945* (Milano, Mondadori, 1956, p. 128), dove, in cambio di ospitalità, gli ufficiali americani regalavano ai protagonisti, affamati dalla guerra, *bacon, corned beef, pork meat, bouillon-cubes, noodle-soup,* e pure *chewing-gum.*

uova?»[42]. A quelle mancanze, allora, il più anziano scrittore si sentiva di apostrofare il più giovane collega («Ma tu non hai nulla!»), il quale, a sua volta, compiacendo il proprio «superbo complesso di inferiorità» confessava: «È vero, sì, mancavo di tutto se mancavo dei frutti della terra. Così egli capiva la differenza fra due che fanno lo stesso mestiere: a uno patate, zucche, fagioli e la provvista dell'olio e il fior di latte e il fior di farina, a un altro il sottaciuto rammarico che nessuno suo cibo o libercolo sia piaciuto in giro abbastanza...»[43].

Ma non fu vera rivalità fra i due, e Panzini sarà frequentemente accanto al Nostro soprattutto nell'atto, di volta in volta ricambiato, della convivialità sempre in semplicità familiare e «fra gente non di riguardo», sia a Cesenatico sia a Bellaria, o nella casa colonica di Canonica di Santarcangelo dove il cibo si faceva più "rustico". Racconta Moretti: «a una data ora entrava dalla stessa stalla in cucina, ed era quando sapeva che l'*arzdóra* preparava il pranzo o la cena. Quando io ero con lui sedevamo insieme su quelle chiare sedie di paglia che i contadini fabbricano da se stessi nei lunghi ozi invernali. Ci piaceva veder le fiamme salire tutt'intorno al testo tondo della piada, levato su tre mattoni in guisa di fermo treppiede, fiutar nell'aria l'odore del pane. E più ci piaceva – e piaceva a lui – vedere far da mangiare, cioè spogliare e tritare le cipolle, sbuzzare i pomodori, incidere la polpa delle melanzane, e pareva quasi che gli occhi di lui s'accendessero quando la donna versava un filo d'olio in un tegame, esilissimo filo d'oro, appena visibile, lasciato cadere come il sale per l'acqua santa, in forma di croce. Dopo d'allora non ho mai potuto leggere una sua pagina senza pensare a quel filo d'olio, a quel segno di croce. Era

[42] MM, *Panzini chiama dalla strada*, in *Il libro dei miei amici*, cit., p. 58.

[43]. *Ibidem.*



come se mi facesse capir meglio la levità delle parole, la leggiadria del linguaggio, il prodigio di un'arte appena accennata e già profondamente realizzata, inconfondibile: lui. Un segno di croce disegnato nell'aria con un filo d'oro...»[44].

Tuttavia, a una tavola ideale dei ricordi, potranno sedere con Moretti, in un tempo di prima giovinezza, pure il maturo maestro De Amicis purista della lingua, anche gastronomica[45], o l'amico fraterno Aldo Palazzeschi, onnipresente nel piacere della memoria e della convivialità morettiana[46]. E come non citare, poi, il compagno di viaggio Pippo De Pisis («Pippo, conservo il cartoncino, ancora, / della tua prima mostra / a Montparnasse nel '32. Che giostra / di colori, di fiori! la tua flora! // Tu ne scrivesti, nel verso, il menù / con un disegno ch'era / non più d'una fruttiera, / per un pranzetto che cuocesti tu. / *Crème d'épinards... spezzatino...* / (dice proprio così) / *des bons vins... des fruits...*»[47]). Infine, nel tempo della senilità, anche Geno Pampaloni, che gli offrì «risotto in cambio di un manoscritto»[48].

E ancora con Manara Valgimigli, leggiamo, in un carteggio intessuto per la gran parte di una consonanza letteraria che guarda al Carducci[49] (facendovi però riferi-

[44] *Ivi*, p. 44.

[45] MM, *De Amicis a tavola*, ivi, p. 79-92. Ma si veda anche il capitolo *Il pan fresco canta* a lui dedicato nella sezione di *Via Laura*, in *Tutti i ricordi*, cit., pp. 407-416.

[46] Se ne vedano i frequenti cenni nei quattro volumi del carteggio pubblicato dalle romane Edizioni di Storia e Letteratura, tra il 1999 e il 2001.

[47] MM, *De Pisis*, in *Diario senza le date*, cit., p. 136.

[48] Geno Pampaloni, *Un risotto con Moretti*, "La Stampa", 4 novembre 1995.

[49] «Tu mi dirai: perché il nome d'un poeta, sia pur grande, trionfa così a Cesenatico? Perchè (devi saperlo anche tu) in un giorno d'estate del 1902 o 3 o 4 Giosuè gustò un brodetto in uno di questi villini...»; lettera di Marino Moretti a Manara Valgimigli del 3 giugno 1957, in Marino Moretti – Manara Valgimigli, *Cartolinette oneste e modeste. Corrispondenza (1935-1965)*, a cura di R. Greggi e S. Santucci, Bologna, Pàtron, 2000, p. 152-153.

mento anche per una comunione "gastronomica"), di frequenti e saporiti pranzetti, magari insieme ad altri amici di ascendenza romagnola, come Antonio Baldini per «mangiare il brodetto»[50], o di pascoliana condivisione (spezzando quadretti di piada) come l'«italianizzante» Juliette Bertrand[51].

Del resto, e per tornare al «menù principale», il piatto romagnolo protagonista della tavola morettiana, in un «paese di mare» come Cesenatico, rimarrà pur sempre il pesce, declinato nelle sue varie versioni e specie ittiche, anche e soprattutto le più povere. Basti su tutti quel titolo della senilità, *Le poverazze*, riferito all'onesto mollusto eletto simbolo di umiltà, per evidenziare una predilezione.

Nella nota alla poesia *Su la spiaggia*, sempre compresa nel volume del 1973 (che in verità riferisce un intero catalogo di frutti di mare: patelle, cozze, granchi, «la cannocchia portata dall'onda» e il garagòlo vivo che «è da succhiare»), leggiamo che «*poverazze* è la traduzione del dialetto "*purazi*", con la differenza che in lingua la parola dà in qualche modo il senso della povertà che non è nel dialetto». Qualcosa di umanamente più pietoso se «d'altra parte, un povero da noi è un "*puret*", non un "*puraz*"». E riguardo al più misero fra i molluschi, Moretti aggiunge: «Si legge nel *Dizionario moderno* del Panzini: "mollusco bivalve col guscio di fuori ruvido, entro bianco e lucido. Se ne fa gran pesca lungo il

[50] Ibidem, p. 162

[51] Cfr. *Come la luna*. Ma nell'esercizio letterario di scrittore *contro se stesso*, Moretti nega che, per le onoranze per il suo connubio con la letteratura, egli possa ospitare a banchetto i colleghi che lo «videro al tempo dei sorprendenti (ma forse poco) vent'anni», da giudicare solo «in virtù di quella sacrosanta freschezza e purezza di cuore, della divina stoltizia, della splendente banalità dei vent'anni»: al convito escluderebbe dunque la trimurti Pascoli-D'Annunzio-Carducci, e il gruppo dei crepuscolari. Tutti. Palazzeschi incluso. Cfr. Marino Moretti, *Contro sè stesso*, in *Via Laura. Il libro dei sorprendenti vent'anni*, Milano, Mondadori, 1931, pp. 301-315.



lido adriatico.»[52]. Ma è ancora nei *Congedi* del medesimo volume, che alle poverazze son affidate le più intime «cronache dell'io», come se metaforicamente si fossero schiuse quelle piccole «rigide corazze» a rivelare la parte più tenera dell'anima, e infine le «scelte per la cena» fossero contemporaneamente le «scelte per l'addio»[53].

All'apice delle pietanze a base di pesce, invece, nel segno di una tipicità che si allarga ad assumere l'intera misura adriatica, c'è il brodetto, sia quando i protagonisti dei romanzi più noti sognino di produrlo in scatola (è il tema dell'*Andreana*), sia quando – autobiograficamente – il piatto più elaborato della nostra cucina, e sinonimo della migliore ospitalità romagnola, sia condiviso con gli *amici* Ojetti o Panzini: «Fu nell'estate del '24 quando le cose viste erano già passate dal giornale in volume – i due primi tomi (1921-23) – che Ojetti mi espresse per lettera il desiderio di conoscere la mia terra d'origine e di rendere poi visita insieme con me, nella vicina Bellaria, ai comuni amici Alfredo e Clelia Panzini. [...] Così immaginai d'andare a rilevare l'ospite illustre alla stazione con una semplice carrozzella (credo che nel '24 non si ricorresse di rigore al tassì) e di portarlo direttamente alla spiaggia in un albergo di cui avevo fermato la stanza migliore per il riposo pomeridiano, avendo già ordinato nello stesso albergo un bel pranzo tutto di pesce, aperto magari dal patrio brodetto. Nel tardo pomeriggio ci saremmo recati insieme per la cena alla villa panziniana con la stessa

[52] MM, [*Nota*] di *Su la spiaggia*, in *Le poverazze*, cit., pp. 177-178: il testo della nota riferisce anche «La parola nella scrittura "poveraccia" non è registrata che nel Gherardini, con un esempio dal Dati: "Un gonzo, essendo a un convito di magro dov'era una minestra di telline e di poveracce, della qual cosa non avea mai mangiato, ne prese egli in bocca una gran cucchiaiata"»; la poesia *Su la spiaggia* è a p. 49. A p. 50 si segnalano anche i versi di *Consigli della poverazza*: «Or la succhiamo quasi viva, eppure / lei conosceva qualcosa di noi / indovinando i miei come i tuoi dati».

[53] Ivi, p. 173.

carrozzella della mattina. [...] Tutto era di suo gradimento, anche il brodetto»[54]. Il brodetto assurgerà in qualche modo ad emblema di quella mescolanza di elementi nobili e più umili che non mancano, insieme, di produrre quella «fatalità dei contrasti che regola la dolce vita e la mantiene il più delle volte in perfetto equilibrio»[55]. Un contrasto che l'*Andreana* (il personaggio più legato a questo piatto) meglio incarna, anche con le alterne vicende della sua famiglia. Quando non è in cucina ella è al mercato del pesce o in pescheria, e «sempre fuor del romanzo / spesso m'invita a pranzo, / ed è un pranzo di pesce, il suo brodetto / che reclama il dialetto»[56], racconta Moretti in versi. Ma il romanzo inaugura anche nuove modalità di utilizzo dello spazio fisico della cucina: padrona del focolare all'origine era infatti la madre; a lei, via via, si sono sostituite e alternate altre predominanti figure femminili, anzitutto e iconologicamente quelle delle domestiche, dalla Menghinina alla Bonina, dalla Barabina, divenuta, da serva, padrona, sino a quella «Maria Cirielli ved. Molinari», serva di casa Moretti[57], la cui *alter ego* Clarice domina la narrazione de *Il segno della croce*. Donne preziose e decisioniste, silenziose e sagge, coloro insomma che reggevano l'andamento non solo della cucina. Nell'*Andreana*, la protagonista padrona di casa («pescivendola, sì, ma di pescheria, e che presto sembra una signora») si misura nuovamente con piatti e fornelli, e con il tema del cibo in modalità più autentica e «progressista», ipotizzando,

[54] MM, *Il libro dei miei amici*, cit., pp. 173-174.

[55] MM, *Il nostro segreto Madama Poulard!*, in *Tutti i ricordi*, cit., p. 542.

[56] MM, *Calendario* 113, in *Diario senza le date*, cit., p. 177.

[57] Alla domestica Maria, devota alla padrona di casa Filomena, succederà la Tonina fedele governante di Marino e Ines. Preziosa e complice nella gestione delle visite in casa Moretti, e altrettanto apprezzata per la cucina. Tra i piatti preparati dalla Tonina, nelle lettere degli amici di Moretti, troviamo menzionati, tra gli altri, il rombo arrosto e il sampietro, le tagliatelle e il pasticcio alle canocchie, il pollo arrosto e alla cacciatora.



per esempio, la produzione industriale del «brodetto in scatola»[58].

La funzione esemplificativa del cibo come paradigma del carattere e della posizione sociale delle persone, e delle attitudini di un'intera comunità, trova nel brodetto un'ottima rappresentazione. È infatti un piatto che più spesso risulta appannaggio dei pescivendoli, più che dei pescatori (e ne stabilisce la distinzione), ovvero di coloro che in paese godono di maggiore agio «perché il pescivendolo è ricco e il marinaio poveretto; perché il marinaio tribola e il pescivendolo comanda e non fa quasi nulla o tutt'al più va in cima alla palizzata a guardar col binocolo».

Ma può assumere un ruolo completamente capovolto, allorché sulla tavola si chiedano invece i piatti del vero benestare e delle grandi occasioni che altresì corrispondono ai «cappelletti e faraona e agnello e porco e castrato e altre carni», magari accompagnate da buon «albana di Bertinoro e sangiovese di Predappio e cagnina di quella che morde».

Il divario sociale tuttavia viene segnato da Moretti non solo dai piatti delle portate principali. Egli, infatti, per sottolineare condizioni più signorili, indugia su momenti «meno

[58] In merito all'*Andreana*, si può inoltre sottolineare la presenza dell'Artusi tra i classici (di cui risulta un eterogeneo elenco: *Iliade*, *Promessi Sposi*, *Pinocchio*, *Le mie prigioni*, l'*Argia Sbolenfi* e persino il Vangelo e l'Orario ferroviario) consigliati in lettura al personaggio di Anita. In pochi altri casi egli ne fa cenno. Ambiguo il riferimento in *Il libro* e *Al cuoco del re*, in *Il giardino dei frutti*. Riguardo all'Argia Sbolenfi, *alias* Olindo Guerrini, possiamo dire invece che non v'è riferimento alcuno in Moretti al noto *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* raccolta da Olindo Guerrini (Roma, Formiggini, 1918). Ma egli si occupa diffusamente del poeta conterraneo nel romanzo *Il fiocco verde*, del 1948, proprio in un contesto conviviale in cui attorno al desco di un vescovo si consuma la stroncatura dei versi anticlericali del sonetto *Parla il pastore*, pubblicato sotto la firma di Argia Sbolenfi su il «Lamone» del 25 settembre 1898. Per questo l'autore aveva ricevuto una denuncia dal Vescovo di Faenza, mons. Cantagalli (oggetto dello strale), e pubblicò la propria difesa nel libello *Un sonetto in Corte d'Appello* (Bologna, Zanichelli, 1900). Moretti che la leggerà in *Brani di Vita* (Bologna, Nicola Zanichelli, 1908, pp. 405-572) ne riprende la vicenda, romanzandola, e immaginando addirittura un colloquio col Guerrini di uno dei protagonisti, negli ultimi capitoli del romanzo: *Parla il pastore*, *Lorenzo Stecchetti* e *Simpatie per Argia Sbolenfi*, in *Il fiocco verde*, cit., pp. 261-298.

essenziali», più d'occasione ed eccezionalità, dettati dalle cerimonie religiose, dai banchetti o, infine, da oziosi e raffinati momenti di festa, come rinfreschi, colazioni, merende. Circostanze in cui la sfera familiare si allarga, in cui occorre far mostra di sé anche con le portate a tavola. Matrimoni, dunque, e funerali, cresime e comunioni,[59] fino a qualche aristocratico tè pomeridiano: convivi in cui questa sottolineatura è affidata alla presenza dei dolci. E proprio per distanziare i toni che più indulgono al registro popolare, vengono menzionati i *dessert* più ricercati e raffinati, poco o punto legati alla tradizione (se escludiamo alcuni cenni ai *brazadéll*[60] o ai dolcetti casalinghi di carnevale: frittelle, fiocchetti, castagnole, pizze fritte), presi volutamente da una pasticceria «cittadina»: torta ricciolina, marzapane, zuppa inglese, bocca di dama, canditi, e ancora cannolicelli, meringhe, babà, budini, lingue di gatto, datteri canditi, frutti al miele, pasticcini monacali, biscotti e torte d'ogni sorta; scelta che molto spesso vede non solo fanciulli ma anche dame e signorine di

[59] E non manca un curioso raduno sociale di un gruppo di uomini accomunati dalla data di nascita, il 1868, descritto ne *La voce di Dio* del 1921. In una versione successiva del racconto, che invece festeggia la classe del '55, si assomma una motivazione più politica dove Garibaldi fa da sfondo: «Poi leggeva alla parete di faccia quel grande cartello appeso a un chiodo, sotto il ritratto di Garibaldi, e lì era l'adesione dello stesso Garibaldi al socialismo: "Il socialismo è il sole dell'avvenire". Di più, il commendatore si ricordava che prima di sedere a banchetto uno di questi quarantasettenni gli aveva tenuto uno strano discorso sulle condizioni del tempo in cui si viveva; condizioni, secondo lui, fatte in modo che inducevano a correggere la definizione antica dell'uomo onesto; cioè che non era più ammissibile restringersi a servire la società solo quel tanto ch'era indispensabile per provvedere ai nostri interessi. Un'idea simile metteva l'illustre ospite di pessimo umore e il motto di Garibaldi alla parete aveva finito col togliergli l'appetito se offendeva, a questa tavola, il suo sentimento e la sua fede di servitore dello stato monarchico». E non mancano i motti, senza brindisi (!) degli avventori: «Se noi tutti siam quivi arditi e saldi, / se dispettosi abbiamo animo e baffi, / gridiamo almeno viva Garibaldi, / gridiam viva Mazzini e viva Saffi!», (MM, *La voce di Dio*, in *Romanzi della mia terra*, Milano, Mondadori, 1961, pp. 63-67).

[60] Ciambelline intrecciate, non troppo dolci, preparate soprattutto in tempo pasquale.



buona famiglia mostrare la debolezza della gola. Immediato il collegamento e il confronto con *Le golose* di Gozzano, anche per certa latente misoginia poiché, in fondo, anche per Moretti le donne si seducono con i cioccolatini, con i biscotti e con i *fondants*, come i bambini...

Anche in questo caso, il valore dei cibi verrà messo in risalto dal pregio e dalla raffinatezza delle stoviglie, ulteriormente evidenziate da immacolati tovagliati ricamati: porcellane finissime, chicchere e teiere preziose, bicchierini di cristallo e posateria d'argento. Quasi un altro catalogo parallelo, non meno crepuscolare, che appare come una sorta di corredo di gozzaniane «buone cose di pessimo gusto», trasferito negli ambienti più nobili o nobilitati, preso a prestito da Moretti a ideale contraltare degli oggetti rustici della cucina. Con uno sguardo che si allarga oltre confine, sono comprese cose viste, vissute, memorie di case e pranzi eleganti, di viaggi lontani, che Moretti trasforma in «reliquie del ricordo». Si eleva, su tutti, la piccola *chicchera di Casa Goethe* a Francoforte, la tazzina su cui era scritto: *Quel doux plaisir en ce moment*; l'altro verso era sul piattello: *En vous quittant, que de tourment*[61]. E, con quella leziosità che aveva incantato il poeta di provincia, attraendolo col suo afflato romantico e il fascino struggente delle cose passate (lasciate o perdute che fossero), proietta quell'aura squisita d'estenuate settecentesche malinconie, anch'esse trasferite nelle ombre dei ricordi di casa e, ancora una volta, in un simbolo letterario: «Finisco la lettura / delle goethiane affinità elettive: / tutto il mondo che scrive / sa come questa narrativa dura. / Ma io penso a Francoforte, ad una casa / che non è più, dopo la guerra, come / la vidi, non museo, sacrario: casa. / A cui torna il pensiero e io vi torno / semplicemente,

[61] MM, *La chicchera di Goethe*, «Corriere della Sera», 1 dicembre 1930; poi in *Sorprese del buon Dio*, Milano, Mondadori, 1932, pp. 109-129. L'oggetto riecheggia nell'immaginario morettiano e ritorna anche in *Il barone di Santa Veneranda*, in *Tutte le novelle*, cit., p. 905.

sì, come quel giorno: / direi che è qui vicino, / che la vedo da quando ero bambino. // In quella dolce quiete / scorsi rami in cucina, i celeberrimi / rami di casa Goethe, un teatrino / di burattini, ninnoli in vetrina, / altre galanterie di casa Goethe, / tutte un po' moribonde, / e una chicchera infine chiacchierina: / *Quel doux plaisir,* essa dice bel bello, / *en ce moment,* dal suo bordo, e il piattello: / *En vous quittand que de tourment*, risponde. / Il Settecento in un'aura squisita! // In quella dolce quiete / vissi un'ora d'incanto in casa Goethe. / Guardo oggi i rami della mia cucina / rimasti fermi intatti alla parete. / La famiglia è finita / e solo "per bellezza" ormai qui siete»[62].

Infine, ma non per ultimo, il vino. Moretti se ne serve per dare risalto, con la misura e la qualità dei distillati, ai ruoli e alle posizioni sociali dei personaggi, o per contraddistinguerne un'appartenenza geografica. Egli tuttavia se ne avvale simbolicamente ancor più per ciò che, nella sua personalissima biografia, esso rappresenta: al vino, in particolare il Sangiovese, sono infatti dedicate numerose poesie dell'ultimo periodo, perché ad esso viene come intimamente affidato il senso di un riscatto esistenziale. Si sa, infatti, che fino alla soglia degli ottant'anni Moretti fu astemio e che solo da vecchio cominciò ad apprezzare il «nettare degli dei», benché soltanto di vitigni romagnoli: «*sangiovese* rosso, *albana* d'oro, *cagnina* nera come l'inchiostro», (l'aleatico rappresenta un piccolo sconfinamento in territorio toscano come tributo, forse, alla "città d'elezione" Firenze).

Con il «latte dei vecchi», Moretti, in piena senilità, rinasce perciò alla poesia, alla Romagna[63], e al piacere della tavola. E se «il buongustaio nascerà troppo tardi come il poeta nacque troppo presto», egli, anche col vino, potrà altresì

[62] MM, *I rami*, in *Tre anni e un giorno*, cit., pp. 184-185.

[63] «Quando sono al mio paese / mio santo è San Giovese / e poi c'è quel tal picchio / che si chiama Verdicchio. / Salito per l'Albana a Bertinoro, mi copro tutto d'oro», cfr. *Calendario* 67, in *Diario senza le date*, cit., p. 103.



inaugurare, in una vecchiezza inopinatamente attiva e creativa, una nuova fase liberatoria, poeticamente più epigrammatica, e analogamente – anche da un punto di vista gastronomico – non più trattenuta, ma disinvolta e gaudente: «Ora mangio e bevo liberamente e so stare benissimo in comitiva. Insomma, allegria! Anche il tempo del riserbo, della parola misurata, del non saper che dire è passato. Ora un tantino di propria volgarità incanalata nella volgarità generale non guasta. A tavola non s'invecchia. M'è capitato perfino di dir così: ed è proprio perché quasi quasi ho la coscienza di restare a tavola "per non invecchiare" ch'io mi sento appesantito, invecchiato: non uscirò più dall'agape con la fame, come quei giovanotti, mai più, mai più. Se tornassero al mondo i miei amici Corazzini e Gozzano e mi vedessero in questo stato, con una *bistecca alla Bismarck* davanti, che cosa penserebbero quei cari nostri poeti morti giovani, e per di più di mal sottile, che penserebbero essi di me?»[64].

Partito che fosse in contestazione con l'Artusi, la gastronomia, i cuochi, o i pappatori in genere, possiamo affermare, in conclusione, che Marino Moretti, alla tavola (seduto che vi fosse per mangiare o per scrivere) abbia osservato alcuni criteri di morigeratezza ammoniti proprio da un gastronomo della tempra di Artusi, citato, per esempio, non solo laddove si difendeva dal rischio di una presunta ingordigia: «Non vorrei però che per essermi occupato di culinaria mi gabellaste per un ghiottone e per un gran pappatore»[65]. Nei fatti, egli sembra più in generale ispirarsi agli insegnamenti del conterraneo e ai suoi canoni di modestia, allorché nella sua *Arte di mangiar bene*, scriveva: «La mia cucina inclina al semplice e al delicato, sfuggendo io quanto più posso quelle vivande che, troppo complicate e composte di elementi

[64] MM, *L'acquaio*, in *Pane in desco*, Milano, Mondadori, 1940, pp. 260-261.

[65] Citazione apposta da Moretti in epigrafe di *Al cuoco del re* (in *Il giardino dei frutti*, cit., pp. 98-100) tratta dalla *Prefazio* de *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi.

eterogenei, recano imbarazzo allo stomaco»[66], quasi fosse prescrizione per un'*arte di* scrivere *bene*. Il poeta lo segue, infatti, anche laddove il maestro gourmet invita, per riuscire con successo, a essere precisi, a non «sgomentarsi», e in breve a esercitare la pratica con passione e insistenza. Basti pensare alle sue «prove» e continue «limature», ovvero all'insistenza revisionistica dei suoi testi. Insomma laddove il gastronomo dichiarava «amo il bello e il buono ovunque si trovino», per Moretti si declinavano gusto, raffinatezza, eleganza coniugati alla sobrietà, perché alla fine rimanesse qualcosa di assolutamente necessario, «come su la mensa il pane», e di indiscutibilmente prezioso: «poesia, dico, anche questa» e «non s'intenda modesta, ma privata», forse anche un po' «misterïosa»[67].

*Manuela Ricci*

[66] Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, n. 301.

[67] MM, *Calendario* 127, in *Diario senza le date*, cit., p. 201.



## *Avvertenza*

Le pagine *strictu senso* «gastronomiche», selezionate per questa raccolta dalla vastissima produzione morettiana, avrebbero potuto tener conto di istanze più rigorose nel criterio della loro sequenza.

Si poteva, cioè, dar loro uno stretto ordine cronologico dettato dalle edizioni, posto che alcuni testi sono stati desunti non dalle prime uscite ma da quelle successive, in base al modo con cui veniva proposto con maggiore evidenza e sintesi il tema culinario. Ugualmente si poteva decidere di documentare l'"evoluzione" della pagina morettiana nella diacronia di una scrittura che ha attraversato un intero secolo, o, allo stesso modo, compararne le intertestualità mettendo a confronto la materia poetica con quella narrativa, con una evidente e insanabile sproporzione a vantaggio di quest'ultima, come si può evincere dall'indice.

Si è scelto, invece, un criterio all'apparenza assai più "disimpegnato", che nell'ordine – se pur non coerentissimo (per via della varietà stessa della materia "creativa") –: di testi riferiti integralmente (novelle e poesie), di estrapolazioni di brani ampi (soprattutto dai romanzi e dalla prosa di memoria), e la ripresa di brevissime citazioni (ugualmente necessarie per la registrazione delle ricorrenze tematiche e lessicali), tenesse infine conto della semplice successione delle portate (partendo dal pane e chiudendo con le bevande e il vino), proposte, a una tavolata – immaginiamo – composta di astanti dai gusti differenti, che potesse di volta in volta riconoscere e apprezzare il piatto a lui più gradito.

Data la vastità dell'opera presa in esame e l'ampio arco cronologico nella quale essa uscì, è stato difficile ricondurre a una perfetta uniformità tipografica testi che, per aspetti diversi, richiedevano sostanziale fedeltà alla grafia delle edizioni di riferimento (in particolare per quanto riguarda l'opera in versi). In alcuni casi, infine, si sono ricondotti sotto un unico titolo brani che bene si integravano, o facenti riferimento a situazioni coincidenti, tratti da opere diverse. Tali occorrenze sono segnalate nell'indice bibliografico.

# Entrée

## IL LIBRO DI CUCINA

I.

Ella cerca tante cose,
ma non vede, ma non trova;
o sul piatto delle uova
resta incerta della dose:

quanto? quanta cioccolata?
quanto zucchero e vainiglia?
e la donna affaccendata
con lo stampo si consiglia...

Ma d'un tratto si sovviene
della cosa molto degna:
del gran libro che le insegna
una dolce arte dabbene...

Arte o scienza? Strano vizio,
questo nostro, della chiosa!
Forse l'una e l'altra cosa,
come dice il frontespizio!

II.

Ecco il gran libro dabbene
ch'è sì grosso e costa poco:
la sapienza esso contiene
d'un filosofo e d'un cuoco.

La donnetta se ne serve,
ma non sa per qual miracolo
consultar può quell'oracolo
dei ghiottoni e delle serve;



eseguisce e non riflette
che una vita utile e pia
spesa fu per l'utopia
di far giuste le ricette;

che *lui* poi ci riuscìa,
fosse pur pel cuscussù,
a seguir la teoria
con la pratica: ma tu...

III.

Ecco il buon libro fedele
ch'è sì grosso e costa poco:
deve averlo scritto il cuoco
di Vittorio Emanuele.

Come tutti i libri ingenui
anche questo ha scopi grandi
se pur fissi e raccomandi
dei pranzetti eterogenei;

anche questo una parola
di piacere enuncia o annunzia,
e combatte la rinunzia
al peccato della gola.

In più dice alla sua vasta
clientela: «Umanità,
mangi bene? Sì? Mi basta:
tutto il resto è vanità!»

## AL CUOCO DEL RE (VIALARDI O ARTUSI?)

*...Non vorrei però che per essermi occupato di culinaria mi gabellaste per un ghiottone e per un gran pappatore... Amo il bello e il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suoi dirsi, la grazia di Dio. Amen.*

Dalla prefazione alla «*Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*».

Amen! Amen! Sì, l'ho intesa,
o gran cuoco del gran re,
la parola della chiesa
pronunciata, ora, da te.

Amen! Amen! Si è destata
fin la triste anima mia:
odi, o povera malata,
il più dolce così sia!

Cuore vuoto, fedi vuote
e dolcezze tanto amare,
ascoltate il sacerdote
che s'appressa al bruno altare!

Ei non ha dinanzi certo
cose sacre e candelieri:
non il gran messale aperto,
non il calice fra i ceri;



ei non ha questo dinanzi;
ma un cosciotto, una pollanca
o il cappone che non manca
nella lista de' suoi pranzi!

Pur conviene ch'io ti dica,
o gran cuoco del gran re,
che i poeti non son mica
dei papponi come te;

e ciò dico a lor disdoro,
che val più la buona tavola
delle foglie dell'alloro,
dei ricami d'una favola:

o gran cuoco del gran re,
dunque accoglili in cucina
questi amici del caffè,
dell'*absynthe,* della morfina;

e di' loro ch'è illusorio
anche il sogno più fedele,
o gran cuoco di Vittorio,
di Vittorio Emanuele!

E, finito il predicozzo,
sgrida me, dimmi: «Deploro
che, benché più sano e rozzo,
tu sia sempre uno dei loro:

suvvia, scuotiti, suvvia,
getta lungi le tue carte;
io t'insegno l'arte mia
ch'è la vera, la grande arte;

guarda là la tua mammina
se s'ingegna, se si aiuta
nella piccola cucina
ben pulita, ben tenuta!

Or tu sii degno di lei:
prendi un mestolo, suvvia!»
O gran cuoco, ed io direi:
«Amen! Amen! Così sia!»



## POESIA IN CUCINA

IV.

Nulla più dolce della cucinetta ozïosa
quando è sul fuoco solo la pentola di ghisa,
che brontola, ciangotta, dice insomma qualcosa:
(pensate che il modesto recipiente improvvisa!):

Strambotto della pentola

*Il mio fumido strambotto*
*l'odon tutti, nel mattino;*
*dentro, l'ode il canarino,*
*fuori, l'ode il passerotto.*

*Assai brontolo: dall' otto*
*alle dodici, perfino;*
*ma non l'ho né col camino*
*né col mio coperchio rotto.*

*Lo san tutti ch'io borbotto*
*come un vecchio od un bambino:*
*lo snellissimo frullino*
*e il lunario quasi dotto...*

Oh Dio, la voce è grossa, grassosa, anche un po' fessa;
ma il vecchio recipiente, bene o male, si esprime;
anzi sa quasi l'arte la rozza poetessa
estemporanea; e cambia, con malizia, le rime.

*Quel felice solicello*
*che laggiù ride sul colle,*
*è qui pur presso la folle*
*Pasquerottola in guarnello.*

*«Bolle?» chiede dal tinello*
*una voce un poco molle,*
*e Pasquetta dice: «Bolle»*
*fra il rumor del matterello.*

*Bollo; e se a l'april novello*
*non sarò qual mi si volle*
*fiorirò delle corolle*
*come un vaso al solicello!*

Ma è certo che la pentola, bene o male, compone.
E la padella? Strano! Se avesse una speranza,
nutrisse un suo segreto, smarrisse la ragione,
se la padella invece sapesse una romanza?

### Romanza della padella

*Se dico che anch'io qualche volta*
*mi sento un po' sentimentale,*
*mi sento un pochino sconvolta,*
*un po' più di là che di qua;*

*se dico che ho anch'io delle pene*
*di cuore e il mio dolce ideale,*
*qualcuno a cui voglio più bene,*
*pel quale il mio lardo si sfa,*

*oh sono sicura che molto*
*fo rider la vecchia cucina*
*e che tutto un pubblico incolto*
*frenare il suo sdegno non sa...*

*Ma non rideresti, o paiuolo,*
*tu dell'accorata vicina!*



*tu sol non faresti al mio duolo*
*l'offesa dell'ilarità!*

*e appeso alla triste catena*
*cuocendo i selvaggi spinaci*
*che debbon servire alla cena*
*dei nostri padroni di là,*

*paiuolo, mio dolce paiuolo,*
*tu forse diresti «mi piaci»,*
*e a me tu saresti quel solo*
*che s'ama per l'eternità!*

«Il solo, il solo che s'ama fino alla morte!
Sì, più ancora: per sempre! sì, per l'eternità!»
Pasquetta si premeva il cuore forte forte
e andava trepidando a sedersi di là...

### V.

Nulla più dolce della cucinetta in faccende
perché il cerimonioso tinello ha un invitato:
il bel rame che fulvo su la parete splende
ora tien qualche pollo non anche rosolato...

Nulla più dolce della cuoca di diciott'anni
che tutto fa, che tutto vede, pensa, sorveglia,
e insinua là uno spicchio d'aglio di San Giovanni,
qua di butirro spalma, previdente, una teglia...

Ah Pasquetta, la brava bimba se c'è da fare!
la buona emula della cucitrice Sofia!

Il girarrosto

*Drin drin, drin drin...* Figliuola, bisogna caricare
il vecchio girarrosto ad orologeria !

Una resta di cipolle

E noi perché siam solo delle oneste cipolle
dobbiamo non entrarci per nulla nel tuo pranzo?

La pentola

Schiumate, signorina, la pentola che bolle!

Un tegame

Basta, basta col sale che ce n'ho già d'avanzo!

L'oriolo

*L'undici e un quarto...* Cosa ti gingilli costì?
Non sai che vado indietro per essere gentile?

Il calendario

*16 Aprile, San Calisto, giovedì...*
Ricordati del pranzo del sedici d'aprile!

La cuccuma

Io son la tua compagna buona delle prime ore.
Chissà perché quest'oggi mi tieni ancora a bada!

L'acqua del paiuolo

Aspetta che non sono ancor bene a bollore!



Lo staccio, appeso al muro.

Ah che il tuo ballerino quest'oggi non t'aggrada

Voci di droghe

Non sbagliare: cannella... pepe... noce moscata...

Voci d'erbe

... la salvia... il ramerino che piace alla padrona...

La granata

Che c'è? Perché quest'oggi tu m' hai dimenticata?
Non vedi la cucina sudicia? Sudiciona!

Il libro

Stupida! Non sai leggere! Non saprai fare mai
né *krapfen* né *plum-cake* né *pudding* né *soufflét...*

## CANTI DELLA CUCINA

### La madre al poeta

«Escono dal paiuolo...»
E tacque con un blando
sorriso ella accettando
il canto del figliuolo.

Era in cucina. Incerta,
restava, inoperosa,
fra tanta luce rosa
della finestra aperta.

Infine ella rispose,
con quel sorriso: «Ebbene,
poeta, io vorrò bene
a tutte queste cose:

e vorrò bene al frullo
che sbatte l’uovo fresco»
(io pensai San Francesco
con cuore di fanciullo)

«e vorrò bene a quella
casseruola di rame,
al testo ed al tegame,
al vaglio e alla gratella...»

Tacque, sorrise ancora
timida al suo figliuolo.
Io guardai l’orïolo,
ma non ritenni l’ora.



C’eran voci lontane
sul vento blando blando
che attendea sussultando
le stelle e le campane.

E in quel roseo bagliore
immobilmente appesi
i buoni utili arnesi
palpitavan d’amore;

che certo essi in quell’ora
ormai crepuscolare
si sentian nominare
dalla buona signora...

Con più dimesso sguardo
ella riprese: «Ebbene,
figliuolo, io vorrò bene
finanche al battilardo,

ed a quello ch’è il meno
impuro degli acquai»
(San Francesco io pensai
col mio spirto sereno)

«e al bricco del caffè
ed anche al ramaiuolo:
basta che tu, figliuolo,
tu voglia bene a me...»

Tacque, la voce; quasi
s’accese il guardo come
quando si dice un nome
caro in distratte frasi.

## La madre alla cucina

O mia cucina, sono sola in casa;
e il cielo del rettangolo è più chiaro.
Non vedi che m'è intorno
tutto ciò che mi è caro
al cadere del giorno?
O mia cucina, ne sei persuasa?
Guardami, ascolta.
Io t'amo. Un'ombra azzurra
entra, ti vuole invadere, t'ha invasa,
e coi tegami bianchi e blu susurra...

(Tace la mamma, che sorride, incerta.
Vengon di lungi odori
di non sa quali fiori
per la finestra aperta...)
Non vedi? È finita
anche un'altra giornata.
La luce muore. Sono sola in casa.
La donna dei mezzi servizi *è* uscita...

(Tace, sorride, quasi un po' smarrita.)

O mia cucina, intesa ho la tua voce!
Era una voce d'anima sospesa
che sente il mondo intorno a sé veloce.
Era più buona della mia preghiera
che sa le vie del cielo e della chiesa
e l'odorino di non so che fiore
che si chiude a sera...

(Tace, sorride, quasi un po' straniera.)



Era un profumo la tua voce, tanto
che tu non fosti più stanza e cucina,
ma l'orticello
che ti fiorisce accanto:
e quella porta era il cancello,
le pareti una siepe d'uvaspina,
e di là c'era sempre il tuo tinello!

(Tace, sorride come una bambina.
Il vento annunzia la sera serena.
A momenti si scioglie la campana:
e canta e piange come le si addice,

con la sua laica grazia paesana
che mai non varia;
e dice ch'è felice
quei che cammina là, verso Bellaria,
in questa ora umana,
in questa ora divina...)

O mia cucina,
io vorrei dirti quanto io t'amo,
quanto le cose tue mi paion belle;
ma, poi che suona l'angelus, preghiamo.

(Ed ella prega come una bambina
finché il rettangolo brulichi
di stelle.)

## DOVE SI MANGIA

Grande la cucina quanto piccolo e modesto il tinello.

Un gran cucinone con un'*aròla* non più alta delle seggiole, una rastrelliera rustica in tre file da cui gocciavano i piatti e la terraglia rustica sul lavandino, una tavola quadrata nel mezzo, un canterano dalla patina nera con gli sportelli che ricordavano le porte delle chiese barocche e l'alzata a bocca di forno che si restringeva gradatamente in alto e reggeva piatti colorati e stoviglie. La *matra* bassa sui piedini a sghembo, più corti di dietro per darle una posizione leggermente inclinata e tetragona ai colpi d'impasto, aveva i quattro regoli riportata sulla faccia anteriore a formare il rudimentale ornato di una coppia d'angoli coi vertici in su. Si capiva che questo era il mobile principale e più antico della cucina e della casa: il più antico e il più sacro: così come la regina delle tegghie è quella in cotto di Monte Tifi, rotonda e con le orecchiette, da posar sul treppiede a cuocervi la piada alla fiamma: il pane che si fa lì per lì. Una di queste venerabili tegghie s'appoggiava in alto al parapetto del gigantesco camino, avendo ai lati il bussolotto dei fiammiferi di legno e il pretenzioso scaldino, traforato e policromo, della padrona di casa. Le pareti bianche senza quasi più rami appesi, il soffitto leggermente obliquo e sostenuto da travi e travicelli affumicati e senza più pomodori e il finestrino alto come il finestrino di una prigione, che non si poteva aprire e chiudere senza salire, le donne su una sedia, gli uomini su uno sgabello, dicevan che quella cucina aveva seguito le sorti della famiglia: antica, patriarcale e decaduta. [...]

Anche quelle pareti erano bianche di calce e nude, senza quadri e senza ritratti. C'era solo il ritratto del padre morto, vestito alla garibaldina, sopra la porta piccola come la porta d'una cella e, dirimpetto, il solito finestrino alto alto come quello d'una prigione, che non si poteva aprire



e chiudere senza salire, le donne su una sedia, gli uomini su uno sgabello.

La tavola – apparecchiata con molta cura dalla madre stessa – occupava gran parte del vano. La tovaglia era bianchissima e abbastanza fine; i tovaglioli avevano il numero d'ordine perché appartenevano all'antico corredo materno, ormai quasi distrutto. Le posate erano state allineate con garbo; i bicchieri scintillavano; c'era anche il contadinello di maiolica che reggeva sulle spalle una gerla di stuzzicadenti e il ramaiuolo delle grandi occasioni in mezzo alla tavola, per fissare il posto alla zuppiera. Non mancavano né le ampolline dell'olio e dell'aceto né il macinino del pepe che Luca non ricordava di aver mai visto. Luca ebbe l'impressione d'essere alla trattoria.

Una cosa sola mancava per far la tavola bella: un vasetto con pochi fiori. Ma i fiori sono un segno di gioia e non c'era gioia nei cuori della madre e del figlio. A nessun patto avrebbero voluto un solo garofano, una sola foglia d'edera a quella tavola candida e triste.

– Si vede che non sai fare il signore, – ripeteva la vecchia indispettita.

– A te piace la cucina e non sai stare in tinello. In casa mia, quando ero giovane, si mangiava in tinello, giorno e sera, e non solo quando avevamo un invitato che valeva quasi sempre meno di noi. Non aver soggezione, per amor di Dio. Siediti, Luca.

Gli assegnò il posto con un cenno nervoso che rivelava l'irritazione e l'angoscia dell'attesa in tinello e cioè un luogo dove non entrava già più per mettersi a tavola sedendo su una di quelle belle sedie da antico tinello con la tavoletta intagliata a doppia voluta. Luca scostò la sua e vi si sedette umilmente come se la tavola, con tutto quel che c'è sopra, gli désse una certa quale apprensione.

## IN CUCINA

Mamma, se vuoi ch'io t'ami
come ti si conviene,
resta fra i tuoi tegami
smaltati, bianchi e blu:
vuoi ch'io ti voglia più
bene, molto più bene?

Resta in cucina dove
la tua dolcezza ha un gaio
riso che mi commuove
più che un guardo dolente;
e passa indifferente
dal fornello all'acquaio;

e corri nel giardino
a cogliere un rametto
di fresco rosmarino
o qualche pomodoro
o il prezzemolo aspretto
o l'odoroso alloro;

e taglia con un muto
cenno le tue cipolle
giovani pel battuto;
e accortamente schiuma
la pentola che bolle,
la pentola che fuma;

e mentre che la fiamma
si fa sempre più roca
nella cappa segreta,
tu pensa che la mamma
del povero poeta
sa fare anche la cuoca!

[...]

Ah lascia ch'io ti prenda
queste dita che sanno
di carne cotta in forno
e sempre far sapranno
ogni buona faccenda
fino all'ultimo giorno;

[...]

com'è dolce sostare
in questi vaghi odori
guardando il focolare
e i fumidi vapori
che con labile volo
escono dal paiuolo!

## VECCHIA CUCINA

«Or che al timone della navicella
è lei, non io, qui tutto è da rifare
come in un alveare,
celle e favi, distrutto.
Non s'aveva noi sala
da pranzo per il gran pranzo di gala,
né *ofis* come credenza o dispensa
per la cucina. Semplice tinello
s'aveva ove più casta era la mensa.
E neppur questo si vuol più, rimasti
come siamo all'asciutto,
sì che in cucina prenderemo i pasti.»
«Ma questa sia da vecchia la più bella,
né manchi di tagliere e matterello,
dei rami d'una volta,
e fin dell'orologio contadino.»
«E che dia sul giardino
per cogliervi l'origano e il basilico.»
«Ebbene, amico, ascolta.
Aboliti i segreti
della famiglia. Tutto allo scoperto.
Non più intorno il deserto.
Questo fino alla fine con Gesù.
E... non *quod ego volo, sed quod tu*.»

# Portate principali

## PANE IN DESCO. OLIO, PEPE, SALE E PAN DURO

*Frazione di Castel San Pietro (Bologna)*

Tu credi – così dice il mio amico – d'essere diverso dagli altri che scrivono o che dipingono o compongono musica o fanno qualche altra diavoleria, solamente perché, saggio, non hai fissato il tuo domicilio in città. Ma siete voi stessi che vi create la città, cioè un'accolta di fautori o di detrattori, di giudici, di gente comunque interessata all'opera vostra, o dei vostri, per il modo stesso di fare o temer l'arte o di pensarla o, peggio, sofisticarla. Sei mai andato a caccia?

– No.

– Hai mai veduto nascere un cavallino, un vitello? Sai da che parte esce il vitello dalla mucca?

– Sì... no...

– Hai mai passato una notte in barca, al largo, coi pescatori che hai così ben descritto? No. E allora?

Nessun esperto mi aveva, in tanti anni, colto in fallo come questa brava e rozza persona sulla cui fronte brillava la stella d'oro della sincerità quasi come la stellina a un polledro. Io allargai le braccia e chiesi, umiliato, che cosa dunque dovevo fare per non dispiacergli. Egli corrugò le sopracciglia e rispose:

– Vivere per qualche tempo in campagna. Coi contadini. Essi t'insegneranno a pensare. – Abbassò la voce: – T'insegneranno anche a scrivere.

Io non m'offesi. Ammettevo io stesso di scrivere ormai da troppo tempo per saper scrivere.

Fu egli stesso, il poco tenero amico, che mi diede modo di vivere la mia stagione in campagna, non «in villa», e mi pareva ridesse sotto i baffi come se davvero pensasse che da questa modesta avventura potesse uscir qualcosa di buono e magari un piccolo libro capace di sconfiggere il plotone dei precedenti.



Come convincere il capoccia ch'io ero convalescente d'una strana malattia, e a strana malattia, strana convalescenza? Meglio presentargli un tipo un po' bizzarro che nella vita vuol provare anche *questo*... Quanto a me, chiedevo molto sinceramente di mangiar male o dormir peggio. Badavo a dire che mi piacevano il pan duro e il pagliericcio di foglie di granturco: e non era, del resto, una novità, perché da ragazzo avevo avuto anch'io sotto il tetto domestico, nella vecchia casa dove ero nato e cresciuto, foglie di granturco e pan duro.

– Come dobbiamo chiamarlo? – disse il capoccia traendo in disparte il mio amico.

– Chiamatelo professore. Non è, ma so che ci tiene.

Parlavano a bassa voce, ma io capisco benissimo quando si parla intorno a me a bassa voce.

La bellezza della situazione era ch'io non dovessi né potessi umiliarmi. Accettavo un po' come una penitenza, un po' come una cosa bella e nuova. In quella che si chiamava ora la "mia stanza" (il mio amico stesso vi aveva dormito più volte) c'eran sacchi di fagioli, un bel mucchio di grano, e quell'odore dell'abbondanza mi dava alla testa. Stupii quando seppi che il podere si chiamava *Pane in desco* e il podere vicino *Ca' di Sole.* Non era letteratura. In tutti i libri (s'intendevano forse i vecchi registri catastali) stava scritto così, solo così. Io ero uno di Pane in desco, uno che nel suo desco aveva insomma sicuramente il suo pane. [...] Se avessi detto a quei contadini ch'io vivevo in mezzo a loro per imparare a scrivere, essi mi avrebbero risposto che ciò era assurdo perché essi non sapevano scrivere. Se avessi detto che volevo in mezzo a loro veder le cose semplici con semplicità e trarne pensieri e immagini cristalline, idee geniali, deduzioni consolanti, be', essi ci avrebbero capito poco ma avrebbero accettato la mia presenza in Pane in desco senza discuterla.

Vero è che le donne s'erano in un primo tempo rifiutate d'accostarsi alla mensa a cui sedevo io, perché ero io, su una

sedia mezzo spagliata, già costruita da uno di quegli uomini negli ozî invernali. Del resto, una famiglia rustica non si riunisce intera a banchetto e le donne amano restar separate dagli uomini e i bambini rapati e le bambine scarduffate seggono coi piatti in grembo su la pietra del focolare.

La vecchia aveva tentato una volta di stendere la tovaglia, ma fu subito pronta a ripiegarla a un mio cenno severo. Via, era troppo ammirevole la schiettezza di chi non nasconde il piano della tavola rozza come non rivestirà di seta l'interno della cassa in cui comporrà uno dei suoi. Che cosa ero venuto a far qui se non a imparare la difficile arte d'eliminare il superfluo, ritenendo che l'eccellenza l'abbiano raggiunta, dopo San Francesco, i frati cercatori e i contadini?

E mi giungevano dal cervello strani rumori per il rotolío delle frasi fatte che v'eran rimaste come incrostate. Mangiavo una minestra il cui maggior condimento era il sale e pensavo ai «piaceri della tavola», ai «supplizî di Tantalo», fiero d'adoperare un cucchiaio di stagno come mio padre aveva adoperato un cucchiaio d'osso, e lì era la sua autorità. Durissimo il pane, e veniva fatto di chiedere quanti giorni avesse, questo buon pane, per sola curiosità. Pane di vera farina, pane di dieci, undici, dodici giorni... La vecchia diceva che se una cotta non dura almeno quindici giorni, si finisce col masticar troppo e il pane fresco fa male alla salute e se ne mangia più nei primi due giorni che nei rimanenti tredici giorni. Ora potevo constatare che un pezzo di pane di due settimane non era un ciottolo di fiume ma era lo stesso pane quotidiano della preghiera a Colui che non ce ne priva.

Chiesi una zappa. Volevo – dicevo – aiutare a estirpar la gramigna che impedisce al grano d'accestire: ma ciò infine risultò faticoso come estirpar la gramigna delle frasi inutili nel campicello d'un caro manoscritto o dattiloscritto di centoventi o centotrenta mila parole.

Piantavo l'arme nella terra per riposarmi sul bastone e mi veniva in mente un cameriere che diceva a un povero



avvilito scapolo, seduto alla mia stessa tavola di trattoria, chiuso in una meditazione senza conforto: – Volete spaghetti, penne, gramigna? – E quello, dopo matura riflessione, rispondeva desolato aprendo le braccia: – Datemi della gramigna, – e ora mi pareva che non gli avessero messo innanzi, povero diavolo, che una scodella di queste stesse perfide erbacce. E quando seppi che di graminacee ce ne son ben quattromila specie, non compresa – s'intende – quella provvidenziale sorta di pasta asciutta, allora disperai della terra e della letteratura e decisi lì per lì che avrei lasciato zappare e scrivere gli altri.

Altre volte mi divertivo a veder *l'arzdóra* (la reggitora) preparare il pranzo o la cena. Ammiravo il suo modo d'incidere la polpa delle melanzane o di spogliare le goffe cipolle e mi piaceva la parsimonia con cui l'olio cadeva dall'ampollina facendo sulla vivanda da cuocere un impreciso segno di croce. Temetti allora che fosse la povertà a impedire un maggior consumo di condimenti, e, inforcata la bicicletta, raggiunto il villaggio, entrai in una botteguccia di generi diversi a ordinare una damigianina d'olio, e poi burro, lardo, strutto, grasso di prosciutto, pancetta...

La vecchia di quasi ottant'anni mi guardò dalla pietra del focolare quasi rimproverando. Era come se tutti avessimo un po' paura dei "condimenti". Perché non applaudire? Perché non goderne? O non avremmo, amici, mangiato un po' meglio?

***

Non mi parve dopo d'allora che la reggitora intendesse mutare il suo stile. L'olio filava sempre avaro dalle ampolline, il lardo veniva tagliato sullo stesso tagliere in piccoli dadi per un estremamente esiguo battuto. Era come se la donna si ribellasse all'idea che il sapore non venisse dato quasi soltanto dalla cipolla, dall'aglio e dal sale. Tratto tratto

una presina di pepe, di quello che – dicono i vecchi – rinfresca. Che cos'erano i famosi "condimenti" se non, forse, dannosi ingredienti? E che cosa anche i condimenti nostri, di noi che scriviamo, se non mediocri sostanze per comporre cattivi profumi, peggiori vivande, equivoche misture?

Ora la brava donna che non sapeva scrivere insegnava qualcosa a uno scrittore: gl'insegnava a sgrassar la sua prosa, gli diceva che quegli aggettivi e quegli avverbi e quelle paroline e quei paroloni eran tutti inutili grassi. Certo, la prosa deve cuocere meglio con un minimo d'olio d'oliva, lasciato cadere in un esile filo d'oro che sa perfino la croce di Cristo.

E mi pareva infine che il nome del podere fosse simbolico e che anche sul mio desco letterario, dove i manicaretti son molto rari, mai non mancasse il pane di cinque o sei giorni. Forse nemmeno potevo ammetterlo, il pane ancora caldo, appena sfornato, né quello solo del giorno avanti, perché... perché si finisce col mangiarne troppo e la cotta, diceva la vecchia di Pane in desco, non dura abbastanza. Pareva da prima una tirannia simile a quella delle massaie di campagna come se uno scrittore che non ci tiene a passar per spendaccione e sfarzoso esigesse la parsimonia dagli stessi lettori periodicamente invitati a banchetto.

Poi capii che se i lettori si abituassero anch'essi a lasciar tratto tratto il pan fresco della moda, della novità a tutti i costi, della palpitante attualità (o della palpitazione di cuore) e a cercare una volta tanto una *crocetta* rafferma, d'ottimo e resistente sapore, cioè collaudata da una giacenza di cinque o sei giorni, capii che i lettori avrebbero in questo caso un'idea dell'opera d'arte per cui i giorni, come misura di durata, son rappresentati dagli anni e le settimane dai secoli. C'era insomma da domandare ai lettori se i *Promessi Sposi,* come pan duro o come cibo avanzato, non fossero ancora mangiabili.

Comunque, il pane non manca!



E, vedete, nemmeno il sale. Il macinino del pepe nemmeno. Così, amici, se credete che il pane sia l'abbondanza, l'olio la dolcezza, il sale la salute, il pepe la pur conveniente ironia, servitevene come io me ne servo. Confesso che imparai tutto ciò in un'umile casa colonica vivendo tra civilissimi contadini d'un podere chiamato Pane in desco.

Addio podere e cari compagni. Anche questa stagione è finita, anche questa esperienza del cibo sano è un altro fatto compiuto. Ora dovrei tornare con letizia ai miei studi, giudicare il mondo in un altro modo, scrivere anche in un altro modo, nel solo modo possibile, sí che la superficie delle parole chiare e necessarie lasci scorgere il fondo del concetto, i sassolini delle idee. Ma quando s'impara a scrivere s'impara anche a non scrivere più.

## SORPRENDENTI VENT'ANNI: POESIA DELLA CARTA UNTA...

Un'altra cosa abbastanza piacevole del mio convitto era questa bella trovata d'ospitare a turno ciascun convittore alla mensa direttoriale per insegnargli a mangiare. Per un'intera settimana ciascun ragazzo veniva ammesso alla nobile tavola dove si gustavano i cibi prelibati, le prime fragole, i primi pisellini, mentre la signora direttrice con un'aria di principessa mostrava con la parola e col fatto come ci si serve dal piatto comune, come si tiene il coltello, come si spezza il pane, come si mangia il pesce, l'insalata, la frutta. La frutta si mangia «con la forchetta». Questo assioma era il *non plus ultra* dell'eleganza conviviale per tanta gente ammodo del serioso contegnoso ottocento.

***

Non dico il batticuore delle prime volte, quando mi sedevo alla tavola del Mecenate o Mecocenate per tutto quello schedare. Anzi, la prima volta a quella mensa non sapevo se dovevo o no lasciare il rimasuglio nel piatto perché avevo sentito dire che, a costo di restar con la fame, questo boccone della creanza, specie della porzione di carne, del resto molto ridotta, deve sempre figurare nel piatto come a dimostrazione di civiltà e gentilezza.

Ma la signora sembrava di parere diverso:

– O come mai? non ti piace?

E io mi vergognavo di dire ch'era per evitar di far credere ch'io non avessi mai veduto grazia di Dio. O che fossi ingordo o vorace e simili. E poi allora, o diciamo, per il momento, io non avevo quasi appetito. Doveva in seguito venire la fame, di quella proprio di cui si sentiva dire a Firenze (ma che cosa non si sente dire a Firenze?) che «s'affettava col filo».



Imparavo così, meglio che nei miei due collegi, come si sta a tavola quando la tavola è per davvero signorile. Usavo la forchetta anche per la frutta, non mettevo in bocca il coltello... [...]

Intanto i miei compagni, abituati anch'essi alle salette da pranzo piccolo-borghesi di coloro che tengono a dozzina o allo squallore dei refettori dei collegi di speculazione, alzavano gli occhi alle pareti con molto rispetto e pareva loro d'essere penetrati in un tempio; [...] quanto ai miei commensali giovinetti bisogna dire che avevano infatti cambiato troppi collegi, case particolari, piccole pensioni, piccole trattorie per rinunciare nella casa dei ricchi al malvezzo dell'eterna discussione sui cibi uscendo di tavola. Eppure non ci eravamo appassionati mai tanto a queste volgari cose che sono una minestra di cavolo per pensionanti o uno spezzatino di vitello o anche polpette, cibrei, fricandò, tutti cibi di manipolazione non semplice, non facile, eppure straordinariamente adatti a pensionanti carnivori, alla gioventù di robusto appetito.

La nostra buona signora aveva imparato assai presto il miglior modo di sfamare la gioventù melensa e tenace: quasi per intuizione aveva seguito l'andazzo delle tante padrone di casa che non si sognano d'ingentilire i cognomi dei loro pensionanti e seguitano a crederli pensionanti e non già figlioli adottivi.

E così i manicaretti venivano in tavola ma non toccavano a noi. Per noi c'era sempre qualche altra cosa, qualcosa di prelibato, che alla coppia felice non toccava. Il padrone di casa aveva l'aria d'invidiarcela, certamente per darsi un contegno, perché ci voleva bene davvero. Che cos'è quello? Baccalà? oh, il baccalà com'è buono! E si leccava i baffi il furbacchione che si gustava intanto le pernici e le trote. E la signora si succhiava a occhi bassi i suoi consumati, le sue gelatine.

Io ero allora così timido a tavola che rispondevo no a tutti gli inviti, io non avevo mai fame, io campavo d'aria,

io ero tutto idealità e poesia, parendomi allora che la gentilezza, la grazia, la buona educazione del commensale consistessero nel non aver appetito. Mi chiamassero pure Felice il cerimonioso, ma io mi sarei rifiutato di aggiungere nel mio piatto, al pezzettino, un altro pezzettino. Tanta era la peritanza, l'abitudine alla cerimonia, il sospetto di riuscir gradito solo mangiando pochino, il timore di non meritare il mio pane con quel lavoro insulso di schede, che a tavola non avevo fame davvero: la fame veniva poi per la strada. Ah, nutriteli bene, rimpinzateli i figlioli all'età dello sviluppo. Sapeste quanti ragazzi di buona famiglia mandati per il mondo han patito la fame più che i poveri nei tuguri, più che i mendicanti ai crocicchi...

Si, lo confesso: all'età dello sviluppo anch'io ho patito la fame. Ciò che m'interessava per via eran tutte cose volgari, le vetrine a cui sostavo eran quelle dei salumai, gl'interni che m'incuriosivano eran quelli dei rosticceri e dei friggitori, le letture preferite eran quelle delle liste dei trattori incollate sulle vetrine. Venivano poi le pasticcerie, i fornai di lusso, le uova e la panna montata negli sporti delle latterie, le fresche oasi di verde dei negozi di frutta, che – non bisogna dimenticarlo – la frutta allora era buona sopra tutto mangiata col pane. Credete che *l'acquolina in bocca* non è un'immagine, non una figura retorica, ma è come la polla del desiderio che sempre si rinnova e ringhiotte.

Posso io dire la cupida gioia di quando sostavo a lungo a lungo – dieci minuti, anche venti, forse mezz'ora – davanti alle vetrine preferite ch'erano quelle dei salumieri di categoria, quella del Calderai in Calimara, l'altra famosa al Canto de' Nelli, e in Borgo San Lorenzo la "fila"? Posso rievocare davvero il triste fantasma di me stesso che delira per l'obesità d'una mortadella, per il polpaccio d'uno zampone?

Che era l'arte a quei giorni in confronto dei *pâtés* trionfali ornati di gelatina, di quelle insalate russe, di quelle



maionesi di pesce, di quella sfilata di scatole di sardine, di quella infinita varietà di formaggi, di quelle vasche di burro dalle quali sprizzava il fresco arguto zampillo? Posso dire la simpatica giovialità del salumaio, l'innocuo balenìo dei coltelli, la perspicuità degli odori, la poesia insomma della carta unta?

## MANOSCRITTI...
## QUESTO INDUBBIAMENTE IL MIO PANE!

Capita che qualcuno di noi si domandi se il voler bene a un nostro manoscritto di tre o quattrocento pagine fitte, l'averne scelto la carta e il formato, e magari l'inchiostro, indelebile, l'averlo legato con un nastro di seta e deposto in una dolce bara come un violino, se – questo sopra tutto – lo vogliamo indietro dalla tipografia che ce lo affumica, violenta e massacra, qualcuno di noi si domanda se tutto ciò non sia perdonabile. Perché, infine, essere un po' affezionati al proprio manoscritto non significa, a rigore, amare *quel* libro, né tanto meno crederlo mutato in capolavoro e dolersi che non sia stato capito e immaginare qualcosa come il silenzio sdegnoso e la riscossa. Il libro esce, com'è noto, dal manoscritto, ma non si può dire che siano entrambi la medesima cosa. Chi di noi riconosce, al primo assaggio di se stesso, la lieve parola scritta nella parola stampata, così dura, concreta, inamovibile, senza volontà lirica, senza capriccio, priva delle molte ingenue risorse della calligrafia?

Amare un proprio manoscritto, più che credere da ostinati in un'inalterabile opera d'arte, sia almeno, nel miglior dei casi, amare e stabilire la propria personalità nella propria calligrafia. Io ho una calligrafia molto umana: del che, all'occorrenza, potrebbero tener conto i miei giudici. A queste e ad altre cose pensavo, un po' sofisticandole, quando mi venne l'estro di porre la restituzione del manoscritto addirittura come una clausola di contratto. [...]

Bisogna dire che un poeta lascia qualcosa dietro di *sé*, oltre l'arte, la fama, l'immagine e il ricordo dei suoi incommensurabili errori, se alcuni fogli contesi al cestino possono entrare in una sala di vendite con tutti gli onori... ma infine pensai che bisognava farla finita anche coi manoscritti: quelli, intendevo, che non potrebbero mai e poi mai esser preferiti ai fregi del Partenone, le più perfette sculture del mondo.



Aspettai che in cucina si apprestasse la piada, la sfoglia romagnola che sotto il testo piatto e rotondo vuol fiamma, non altro che ruggente fiamma, e io a insinuare, sotto la seconda, la terza, la quarta piada, sempre nuove pagine, nuovi capitoli, nuovi personaggi, che ardevano meglio delle pine e dei sarmenti, dei gambi di granturco e dei canapugli.

*E l'odore del pane empie la casa.*

Così il poeta di casa nostra dopo aver detto mirabilmente in terzine come si cuoce la nostra umile piada. E fu il giorno, ricordo, in cui gustai davvero, forse per la prima volta, quel pane senza lievito, il pane affrettato, cotto quasi magicamente al calore dei miei romanzi, al calore forse dei miei personaggi – o del mio cuore – ed era questo indubbiamente il mio pane.

## IL BANCHETTO

«Troppo tardi, lo so, perché anch'io possa
sedere a mensa coi privilegiati,
più qualche anima assolta.
Sai che i miei connotati
d'artista oggi al tramonto
sono di chi si stia facendo l'ossa
una seconda volta,
vivendo, come prima, per conto suo.
Ma c'è più cosa che m'appaghi o scuota?»
«Sì. L'invito a un banchetto,
come ospite d'onore, senza quota!
L'occasione è felice. Vuoi scommettere
che in virtù dei molt'anni ti si mette
in cima a capotavola?
E c'è anche la favola
di Stoccolma, l'immane ricompensa,
questa, fra noi, del nordico verdetto:
il Re, il Danaro, la Gloria, il Banchetto.»
«E tuttavia si sa che i piatti a mensa
per il premiato sono
d'argento e il Re li ha d'oro.
Fra gli eletti se capita
uno del Libro d'Oro,
per esempio un de Broglie,
è il Re che oggi lo accoglie,
è il Re che lascia il trono
e va incontro al premiato perché Duca.»
«Bella favola nordica
dove nulla c'è più che ci seduca...»



## IL PANE

Quando madre o sorella ti dispensa,
o pane, con sua vigile accortezza
giungi a colui che senza fin si sprezza
come un'immeritata ricompensa.

Ecco, ti spezzo nella bianca mensa
mentre guardo il mio padre che ti spezza,
e m'avvolge una grande tenerezza,
mi vien dal cuore una tristezza immensa!

Ché ti vorrei mangiar presso una fonte,
e prima ancor d'essere sazio darti
a chi ti chiese invano al ricco e al volgo;

e mentre chino la superba fronte
sovra il piatto ricolmo io di mangiarti
insiem col companatico mi dolgo!

## CADE UN PEZZO DI PANE

*Sciopero del lievito. I panificatori*
*dovranno ricorrere a una diversa panificazione.*
*Il pane sarà meno buono...*
(*Dai giornali*, 1971)

«Cade un pezzo di pane.
Non lo raccogli più come una volta,
quando pur si faceva la raccolta
fin dei rosicchi per la tua grattugia
(sai bene, il pangrattato),
contrastandoli al cane
che appare su la soglia e aspetta e indugia.
Cade un pezzo di pane,
è bello che a raccoglierlo sii tu.
Bravo che l'hai raccolto. E adesso bàcialo. »
«Sei tu a voler questo?»
«Oh no, non io. Chissà, forse... Gesù.»
...
«Ma abbiamo anche lo sciopero del lievito!
Gli scioperi s'inventano
giorno per giorno, e non sai di che cosa.
Non fiorisce una rosa,
sciopero dei rosai.»
«Quante cose s'imparano. Non sai
oggi che sia il lievito: e fa sciopero.
Sparito anche quel minimo di pasta
che fermenta nel *pastus*
se un Capo ha detto basta;
mentre nessuno pensa
nella sua parca mensa
a pane senza lievito, il pane azimo.»



«Il pane che non costa
è ciò che ci rimane oggi con l'ostia.»
«Cade un pezzo di pane?
È bello che a raccoglierlo
sia un poeta: tu.»

## LA PIADA

Un organino suona per la strada
e una stridula voce lo accompagna:
viene lenta la sera, e la campagna
si scuote in un risveglio di rugiada.

Ora chi deve andar meglio è che vada
(la mente aulisce in mezzo all'erbaspagna)
poiché ogni casolare di Romagna
gli donerà in quest'ora un po' di piada.

Buona piadina che non sa di sale
sbocconcellata sì, con poca fame
quando la mente segue un suo pensiero,

ed ogni cuore cerca un ideale
oltre quel cielo ed oltre quel fogliame
diritto andando ver questo sentiero!



## L'*ARZDÓRA* AL TAGLIERE COL MATTERELLO

– Ah, finalmente! La *piada*!

– Ma non sa ch'è il pane dei poveri? Le piace il pane dei poveri?

– Tanto!

La Menghinina sorrise con indulgenza scuotendo leggermente la testa, e cinse la *parananza*. La grande cucina era illuminata dal lume a petrolio che pendeva dalla trave centrale, più nera delle altre. Sotto la campana bianca, la luce gialliccia disegnava nell'impiantito una grande sfera d'oro che aveva intorno un merletto d'alone lasciando in penombra le pareti e il camino. Dalla porticina del sottoscala veniva la fioca luce della teda a tre becchi: un becco solo era acceso, e c'era forse poco olio nel serbatoio o lo stoppino era corto. La Menghinina aveva conservato l'antica abitudine di tenere la farina nel cassone del sottoscala, così che quando faceva il pane o la *piada* la teda rimaneva accesa in permanenza nello sgabuzzino.

– Mi aiuti almeno a mettere il tagliere sulla tavola!

– Ma certo, ti voglio aiutare! Voglio saperlo fare anch'io il pane dei poveri!

– Macché, macché! – esclamò la vecchia che quando era in cucina dimenticava d'essere serva, si sentiva anzi padrona, *arzdóra*, – lei non deve far niente. Impari stando a vedere.

Sotto la luce che gli batteva nel mezzo, il tagliere parve abbagliare nella scura cucina. Cristina portò il matterello della *piada*, ch'era più corto e più sottile, un granatello quasi nuovo, e lo staccio mezzano: era il vaglio più rado, quello che toglieva la crusca alla farina, ma lasciava il cruschello. La Menghinina era d'avviso che un po' di cruschello desse miglior sapore alla *piada*. E poi poteva mancare il cruschello al pane dei poveri? Ella era una donna antica, un'*arzdóra* della tradizione e si mostrava contrariissima alle *arzdóre*

giovani che facevano della piada una pizza, un dolce qualsiasi, adoperando – le schizzinose – il puro fior di farina, gramolando e impastando col latte, lo strutto e la chiara d'uovo, aggiungendo perfino alla miscela appiccicosa quell'altra porcheriola del bicarbonato!

La *piada* era la *piada*: era pane. Stacciava ella ritmicamente sul tagliere candido, e il vaglio leggero come una piuma nella sua mano agile pareva quasi autonomo, pareva girar su sé stesso prillando, rialzandosi a ritmo da una parte o dall'altra, divenendo aereo talvolta, cantando lievemente stridulo nella danza concentrica; ma di mano in mano che la farina vagliata sfuggiva di sotto allo staccio spargendoglisi a poco a poco torno torno, il canto si faceva più dolce, s'attutiva, si smorzava come un passo su un tappeto, sull'erba o sulla polvere.

– Ecco fatto, – disse infine la Menghinina e parve più vecchia, perché un altro po' di bianco le s'era posato sui capelli, sul corpetto, fin sulle ciglia.

Prima d'impastare, pensò al fuoco. Per cuocere la *piada* occorre la fiamma, la bella fiamma caduca, la vampata, il falò. Il grande testo rotondo, grande quanto lo staccio, deve riscaldarsi così prima che vi si adagi la pasta. La Menghinina sa che per ottenere questa fiamma occorrono i *cannarelli* che prendono subito, che s'incendiano con un solo fiammifero; e, oltre ai *cannarelli*, quelle pigne rade, vuote e leggere che si chiamano *sgòbole* e che son più resistenti e finiscono di cuocere la pasta quando la fiamma è caduta. La vecchia s'appressò al camino solennemente come il sacerdote all'altare, preparò le tre pietre che dispose a triangolo sull'*aròla* alta, sotto la cappa: erano le tre pietre affumicate che dovevano reggere il testo. Preparò il fuoco, pigne e *cannarelli*, facendo una gran buca nel centro, perché poi le fiamme salissero agli orli del testo e non bruciassero in mezzo la sfoglia sottile; si pulì le mani col grembiule che aveva sotto la *parananza* e ritornò al suo tagliere. Cristina seguiva i gesti della vecchia quasi ammirata, commossa. [...]



Intanto la vecchia era riuscita a render la pasta più compatta sotto la gagliardia delle sue mani che parevan puntarsi sul tagliere con tutto il polso mentre la sua persona aderiva allo sforzo ritmicamente, curvandosi, con un'ostinazione penosa che dava un leggero dondolìo alla testa abbassata tanto da lasciar la povera nuca scoperta, e un piccolo tremito alle spalle. Ecco: il più era fatto: la pasta era ben lavorata, pronta per il matterello. La Menghinina si drizzò tutta come per togliersi l'indolenzimento di dosso: la schiena le doleva, povera vecchia. Afferrò un coltello, divise la pasta in tre parti uguali, a occhio, per le tre sfoglie. Ma prima di spianarle col matterello diede l'ordine alla padroncina di accendere. La fiamma sorse subito, gaia, scoppiettante, crepitante, schiacciata dal testo; sempre nuove fiammelle ne lambivano gli orli, quasi curiose di vedere se la *piada* cruda era già stata distesa, un po' più piccola del testo arroventato. Si udiva tratto tratto una *sgòbola* scoppiare nella fiamma, e la fanciulla aveva la sensazione dello scoppiare d'un mortaretto in lontananza per una festa di domani. Ma ecco la Menghinina avanzare solennemente, appressarsi all'*aròla* con le sue gote infossate di vecchia, rosse di fatica e di caldo. Teneva sulle due palme aperte, così come si tiene una cosa ricca, la prima candida sfoglia che ricadeva floscia dalle sue mani in pieghe molli di stoffa morbida e spessa. Con abilità sorprendente, di colpo la gettò sul testo facendovela ricadere senza una piega, perfetta.

Cristina, entusiasticamente, abbracciò la sua serva.

– Mi lasci, mi lasci stare! – gridava la Menghinina divincolandosi. – Mi lasci stare quando lavoro! Ecco, la *piada* si brucia! Bisogna voltare la *piada*! Mi lasci, mi lasci! –

Si sciolse in tempo da quell'abbraccio furioso: la *piada* non s'era bruciata, ma bisognava voltarla. Aveva fatto un po' di crosta indurendosi agli orli ed era già picchiettata di bruciaticcio; bollicine si sollevavan qua e là nel calore giusto della terracotta, si colorivan leggermente, taluna si bruciava

e scoppiava. La vecchia insinuò il coltello da cucina fra testo e *piada* perché questa non cuoceva troppo nel mezzo, e chinatasi, soffiò sulle *sgòbole* che si disfacevano ardendo senza quasi più fiamma.

D'un tratto giunse di lontano un suono strano, caratteristico, quasi lugubre, di oggetti di rame o di bandone sbattuti ritmicamente, a pause, simile al suono di una campana a martello di cui si propagasse l'eco dall'una all'altra riva, nel silenzio notturno. Cristina si alzò spaventata.

I barchetti entrano in porto col pesce – spiegò la Menghinina. – Sente? Devono battere la secchia; a quest'ora!

La prima *piada* era fatta. Ella la ritirò col coltello, la prese poi col pollice e l'indice incalliti, che non temevano le scottature, la mostrò con orgoglio alla padroncina tenendola sollevata in alto, bella, tonda, compatta, fantastica, religiosa, miracolosa, come una grande ostia da spezzarsi nel rito domestico; la portò poi sulla credenza e la mise lì, ritta contro il muro, dietro i candelieri, perché non rinvenisse.

– Si finisce di cuocere, – mormorò poi con dolcezza, riprendendo il matterello.



## PIADINA IN CASA PASCOLI

*Io sull'arola pongo, oltre i sarmenti,*
*i gambi di granturco, abili al fuoco*
(*La piada*)

Non ero sicuro che la qualifica di pascoliano non priva per noi d'un certo fascino, avesse un qualsiasi significato per la suora indaffarata che apre la porta della casa pascoliana a San Mauro. Perché se era vero che costei, oltre a proteggere e a ripulire i goffi pargoli del vicino asilo infantile, contava fra le custodi della semplice e dolce casa-museo, della *Domus* Pascoli, era anche vero che tutte le suore custodi sapevan poco o nulla di ciò che così bene tutelavano; allo stesso modo che sapevano invece di lui ch'era «il poeta della bontà» e niente di più. Senza la bontà, non si sarebbe chiesto il soccorso – ciò era ben chiaro – delle premurose industri sorelle.

Ricordo ch'io avevo preso l'abitudine di suonare spesso quel campanello alla buona stagione e amici e conoscenti (perfino qualche straniero, qualche sperduto "italianizzante") erano spesso con me che avevo l'aria di far sotto sotto gli onori di casa. Mi sostituivo insomma, senza volerlo, alla suorina che si eclissava. E se c'era qualcuno che s'interessava di preferenza della biblioteca, e vi faceva lunghe letture, io godevo sopra tutto della cucina. Per allontanare da me l'idea del museo che mi dava, non lo nascondo, qualche fastidio, per sentirmi veramente nella casa della poesia, e di "quella" poesia, io non avevo che da sedere in cucina. E mi pareva che di tutte le stanze questa fosse la più perfetta, la più curata, la meglio arredata; quella in cui si sarebbe, volendo, cominciato veramente a vivere, cioè ad accendere il fuoco, a preparare il pranzo e la cena, a servire la casa e la famiglia. Avevo notato che in questa cucina, in apparenza solo "per visitatori", non mancavan la madia, lo staccio, il

tagliere. Il camino era, sì, spento, ma si notava pure, sotto la cappa, il treppiede: e il treppiede aspettava, non meno di me, il recipiente da mettere al fuoco. Alzai gli occhi un giorno alla ringhierina che orna la cappa e m'accorsi allora che a questa cucina non per burla mancava finalmente una cosa d'un forte sapor pascoliano: era la teglia rotonda di terra su cui si cuoce il pane, che si fa da soli, la piada, così nobilmente cantata dal Pascoli. Cercai una suora. Era inutile parlare con lei un linguaggio troppo alto e chiamar la piada, che so, il pane della nostra missione o del nostro destino, impastato dalla giovane Roma tra marce di legioni e passi di triari, nel vaticinio della grandezza imperiale: e noi, in verità, non ambivamo del resto nemmeno allora a uno stile che mandava in solluchero quasi tutti. La piada era soltanto il modesto cibo ch'io preferivo da buon romagnolo e il nostro poeta in uno dei suoi canti più belli, appunto *La piada*, aveva detto come s'impasta, come si cuoce.

– Sorella – io dissi a una suora – quest'altra volta vengo con una teglia. Si può donare una teglia al museo?

E la ben nota teglia di Monte Tifi, (l'oscuro paese che non sa far altro che teglie) restò là per bellezza o, per dir meglio, colmò una lacuna. Pascoli, ne ero certo, avrebbe notato che nella sua cucina mancava l'umile e quasi vile prodotto dell'oscura montagna. Ora c'era solo da deprecare che fosse (vero, sorella?) novissimo e si vedesse troppo il suo camino ch'era (vero, sorella?) novissimo. Fu così che un bel giorno un'altrettanto bella automobile depositò su quella che si era chiamata "logora soglia" una lieta comitiva dei tempi d'estate, la quale suonò il campanello e disse allegramente alla suora: – Siamo tutti pascoliani, sorella. – E io facevo le presentazioni.

– Questa – dicevo – è la mia vecchia serva che porta con sé l'occorrente, cioè farina, sale, strutto, fulminanti e un fascetto. È una vecchia serva, sorella, che nella sua lunga vita ne ha fatte di povere e anche di ricche piade (lei dice, piadina, al diminutivo) per sé, per i suoi, per i miei ospiti e anche



per me solo. E ora permettetemi d'indicare il tagliere a questa cara Manghetta. Venite avanti, Manghetta.

La vecchia aveva appena cominciato a stacciare sul tagliere della casa della poesia che la nostra compagna, e proprio una straniera, una "italianizzante" aveva messo fuori un libro, un libro certamente di versi, e leggeva. Certamente leggeva: «Voli lo staccio e treppichi giocondo - vaporando il suo bianco alito fino...». Con molto scrupolo, insomma, la pascoliana di fuorivia leggeva il poemetto e insieme seguiva e controllava le mosse della donna, e con quel testo veridico in mano avrebbe magari insegnato alla massaia come si fa. E così finché ella avrebbe portato la sfoglia sul testo che si stava scaldando sul treppiede; così fino al verso famoso: «*e* l'odore del pane empie la casa». Io invece avevo scoperto nella stanza accanto un mazzetto di lettere pascoliane inedite (inedite sono ancora) e aspettando che si cuocesse la piada per la merenda decifravo quella scritturina minuta, femminile, un po' impallidita nel museo; e più indugiavo sulle pagine dove il poeta insisteva a intrattenere un amico, un modesto Pirozz, proprio su questa casa, il suo nido sognato (diceva) da tanti anni, che si sarebbe infine potuta acquistare, mettiamo, nel 1904! Qualcuno di noi cominciava già a leggere Pascoli...

«Quando (scriveva il poeta) si cominciò a parlare della casina nativa, io e Mariù ci dicemmo: la nostra madre ci significherà se ha piacere o no che la compriamo, col renderci facile o difficile o impossibile la compera. Dal di là doveva venire il sì o il no. Essa ha detto no...».

E intanto mi pareva che la pascoliana di fuorivia, la solerte e precisa "italianizzante", fosse giunta, presso il camino, a codesta terzina:

Io la giro e le attizzo con le molle
il fuoco sotto, fin che stride invasa
dal calor mite, è si rigonfia in bolle...;

mentre la mia Manghetta aveva davvero cotto la prima piadina e ne faceva tanti quadretti che io già pensavo di dispensare liberamente agli amici. Un quadretto, ecco, ad Antonio Baldini, autore della bellissima prefazione alle poesie complete pascoliane; un altro quadretto a Manara Valgimigli che del poeta scrisse più volte e a cui fece compagnia verso la fine del secolo scorso (il felice tempo di Messina); un altro alla signorina Juliette Bertrand di Parigi, amica d'Italia, nostra cara ospite di questa stagione, che del Pascoli anche lei scrisse nei giornali del suo paese, terra di poeti in verso e in prosa, fra cui neppure mancano i «figli di Virgilio»; e ne portavo l'ultimo quarto alla suora, perché aveva lasciato che la cucina, per un giorno almeno, ardesse e vivesse. Così fu divisa, molto intelligentemente, come vedete, la prima piadina. Delle altre si parlerà un'altra volta.



## COME LA LUNA<br>(ANCORA A CASA PASCOLI)

*San Mauro Pascoli*

Non fosse egli morto uno o due anni prima, e fosse sempre lì alla cattedra del Carducci, che s'era poi tanto dolorosamente mutata in cattedra pascoliana, il poeta non avrebbe permesso la tesi sul «fanciullino» e il mio amico ne avrebbe sofferto come per un dolce sopruso, benché affermasse non senza acume, almeno per l'epoca, che alla filosofia dei poeti, sia Leopardi sia Pascoli, preferiva di gran lunga la loro poesia dov'era più semplice e, per colmo di raffinatezza, più ingenua. Spesso accompagnavo costui alla salita dell'Osservanza, una passeggiata solitaria preferita allora dagli studenti universitari di lettere, dato che all'Osservanza si potevano far con comodo almeno tre cose, e forse quattro: cogliere le pratelline, ripassar le dispense, schiacciare il sonnellino, più, infine, voler bene a una «ragazzôla» di fronte a un'intera città. E al principio della salita, ecco la casa dove era morto il poeta agonizzante in settimana santa.

– Usciva qualche volta malato. Non per andare all'Università. Risaliva, credo, il viale a fatica per veder di scovare una pratellina ancora in boccia, di quelle che hanno i lievi sommoli rosa, come è detto in non so che *myrica*. Voi bolognesi conoscete la casa dove il poeta è morto, io conosco la casa dove egli nacque, ed è molto più bello. C'è ancora qualcuno che offre là dentro il bicchiere d'Albana. Dolce o secco, come gradisce il buon pellegrino.

L'amico studente, a livello della casetta dell'Osservanza, alla quale era stata tolta da poco la targa «Giovanni Pascoli e sorella», mormorava come assonnato:

Sul liscio faggio danzi, corra, voli,
Maria, lo staccio. Siamo soli al mondo,
facciamo il pane che si fa da soli.

Il pane che si fa da soli! È la piada. È, amico, il pane affrettato, di noi flaminî, senza lievito, cotto sbrigativamente, su un testo tondo come non ne vidi mai in altre terre. Forse fra tante liriche e *myricae* pascoliane il mio compagno preferiva questo umile canto al pane che si fa da soli, ma diceva di non capire come realmente si preparasse e cuocesse anche se il poeta lo aveva già spiegato abbastanza chiaramente in terzine.

Ero, allora, un irregolare, non avrei saputo stendere una tesi di laurea (consolandomi però di saper almeno fare dei versi), ma il vecchio inno alla piada avrei potuto commentarlo dalla stessa cattedra pascoliana solo perché avevo visto fin da ragazzo come la piada si prepara, si allunga, si allarga, si appiattisce, si spiana, si cuoce. Qui la mia autorità era indiscussa. Maggiore, forse, l'autorità di mia madre che ordinava la piada alla serva più anziana la sera ch'era finita, nella madia, fin l'ultima «crocetta» di pane raffermo, e la mattina dopo bisognava alzarsi molto per tempo per la settimanale cotta di pane. Anche maggiore, naturalmente, l'autorità dell'anziana: a cui non sarebbe forse piaciuta la poetica menomazione del suo fuoco chiamato «povero mucchio» mentre lei preparava con infinita sapienza pigne e sarmenti, in egual misura, che poi cuocevano ardendo, come effettivamente va cotta, una grande piada di Dolcepaese. Chiedevo al mio amico se la critica letteraria non andasse fatta questa volta in cucina. Così lo esortavo:

– Vieni, vieni da noi che siamo famosi per l'ospitalità. A Faenza si vendono persino le piastrelle di ceramica con la scritta: «Benvenuto, ospite, nella mia casa serena». Mia madre ti farà festa, e ordinerà per prima cosa la piada senza, naturalmente, sapere del Pascoli. Per noi Pascoli non era che un grande «scienziato», ossia un professore d'università, venuto fuori, non si sa come, dal paese dei calzolai. Vieni, dunque, nella mia casa serena a mangiar questa piada e là finirai la tua tesi.



Arrivò egli a Dolcepaese in settembre, e la sua valigia era molto pesante, se c'eran dentro le *Myricae*, i primi e i secondi *Poemetti*, i *Canti di Castelvecchio*, i *Conviviali*, i *Pensieri di varia umanità*, gli studi danteschi, i carmi latini, e magari l'utile (allora) vocabolario pascoliano del Passerini, e:

– Non v'impressionate, – diceva alla famiglia indicando la brutta valigia – Son tutti libri.

***

Stupii che la sera stessa mia madre non presentasse a tavola la nostra calda piada tagliata a quadrucci, e poi fu lei il dì dopo a prevenire il rimprovero, rivolta di preferenza al mio amico come se veramente avessimo tutti trasgredito a un dovere d'ospitalità della casa «serena», mancando ancora su la parca mensa il cibo più ambito. Spiegava così che due o tre giorni prima s'era rotto il famoso testo rotondo, il « nero testo di porosa argilla», già più volte sprangato in due o tre anni, e non si trovava un altro testo del Monte Tifi in tutto il paese. Spiegai che cos'era il Monte Tifi, cioè l'oscuro paese di montagna che forniva i testi per le piade alla provincia, e non sapeva molto probabilmente dar altro, ma arrossivo di vergogna all'idea che la rarefazione dei testi del Monte Tifi provasse infine la decadenza anche del «pane che si fa da soli». Mandammo qualcuno in bicicletta in uno o due paesi vicini, poi in tre o quattro case coloniche, e quello tornava sempre a mani vuote, ché ciascuna bottega mancava del celebre testo e i bifolchi non cedevano il loro, dato che si nutrivano solo in via eccezionale del pane comune destinato, si credeva allora, a noi ricchi. Mia madre s'accorse ch'io ero avvilito più che l'acerbo esegete del pascolismo

non fosse deluso. Io celai la mia confusione, sùbito avvertendo che avrei mostrato all'ospite di Romagna la tomba di Isotta a Rimini, il mosaico di Teodora a Ravenna. Anche un giardino. Questo:

S'udivano sussurri
cupi di macroglosse
sulle peonie rosse
e sui giaggioli azzurri.

Il mio amico ebbe un bellissimo scatto. Così:

Vidi una massa buia
di là dal biancospino:
vi ravvisai la thuia,
l'ippocastano, il pino.

Saltammo allora in bicicletta per muovere incontro al nastro glauco affossato del Rubicone. Avevamo, credo, varcato da non molto i vent'anni della tradizione godereccia, delle poesie, della poesia. Il Rubicone è un fiumiciattolo, e noi si voleva il Rio Salto che non è nemmeno un fiumiciattolo, benché si adorni di quei sussurranti pioppi giganti. «Sussurravano i pioppi del Rio Salto», facevano anche quel giorno un lungo lungo sussurro proprio alla Pascoli o – perché no? – alla Panzini, se s'annunziava, da queste stesse parti, quest'altro poeta. (E al ritorno si passerà da Bellaria...).

Cancello aperto! Non occorreva bussare, non occorreva tirare un campanello, ed era più bello entrare quasi furtivi scoprendo senza ritardo l'ippocastano, il pino, la thuia, e la chiesetta della Madonna dell'Acqua, nello stesso recinto (la cappellina

con un fruscio di gonna
dentro, e l'odor di lilla).



Proposi sùbito d'entrare in casa per la cucina, ed era proprio – qui non c'è trucco – la cucina di lui, la cucina dell'inno alla piada. Vedemmo con gioia che sotto la cappa brillava un gran fuoco e – oh meraviglia – la massaia era al tagliere, e stacciava. Il vaglio seguiva la volontà della donna, ma pareva anche corresse, volasse e danzasse come in quella lontana strofa che scattava ora risuscitando fulminea nella realtà delle cose e, direi quasi, nell'ardita prosodia dello staccio. Il mio amico non osò appressarsi al tagliere e neppure al fuoco, ma si assise in cucina senza chiedere, come per ascoltare da artista questo po' di musica del «casalingo cembalo» pascoliano perpetuamente frusciante e cantante. Tratto tratto si voltava a guardar la massaia, e sussultò quando s'accorse che quella afferrava un coltello e divideva la pasta in tre parti uguali, a occhio, per tre sfoglie. Entra in funzione il matterello. Ora la donna si appressa al camino e prepara tre pietre, affumicate, sempre le stesse, che dispone a triangolo, nel bel mezzo dell'*aròla* alta, senza scottarsi: e son le pietre che reggono il testo. Ora la donna tiene sulle due palme aperte, così come si tiene una cosa ricca, la prima sfoglia dorata che ricade floscia dalle sue mani in pieghe molli di stoffa morbida e spessa: con abilità sorprendente, d'un colpo, la getta sul testo facendovela ricadere senza una piega, senza una grinza: perfetta.

Allora il mio amico, stupito di così semplice e quasi prodigiosa rappresentazione pascoliana nella dimora stessa del suo poeta, appoggiò un gomito su la tavola, socchiuse dolcemente gli occhi, e cantò:

Ma tu, Maria, con le tue mani blande
domi la pasta e poi l'allunghi e spiani,
ed ecco è liscia come un foglio, e grande...

– Come la luna, – interruppi sedendo divertito accanto al mio bello studente universitario.

– Come la luna, – ardì la stessa massaia quasi approvasse da intenditrice la immagine.
– Come la luna...

... e su le aperte mani
tu me l'arrechi, e me l'adagi molle
sul testo caldo, e quindi t'allontani.

La massaia eseguiva. Cioè adagiava la sfoglia, e s'allontanava. Allora intervenivo io alla fiamma con una forchetta, a rigirare con quella la pasta, e l'altro cantava:

Io la giro e le attizzo con le molle
il fuoco sotto, finché stride invasa
dal calor mite e si rigonfia in bolle...

Avvertì egli l'odore della piada già cotta e scattò quasi trionfante: «E l'odore del pane empie la casa» mentre la massaia, accorsa, ritirava col coltello la piada dal testo, la portava sul piano della credenza, la posava lì bella, tonda e compatta, ritta contro la parete, dietro un fila di candelieri, perché non rinvenisse. Continuava per suo conto il poeta:

Chi picchia all'uscio? Tu forse, Aasvero,
che ancor cammini per la terra vana...

Ma noi sapevamo che la poesia era finita quando la prima piada era cotta.

***

Tornai un giorno dopo tant'anni – un buon quarto di secolo almeno – alla casa di San Mauro-Pascoli ora ingrandita e che ospita il nido d'infanzia e fiancheggia persino l'edificio dell'ospizio dei vecchi, e la rosa rampicante sul muro non è



nemmeno più la stessa, ma la quartina incisa nel marmo la ricorda e ne indica il luogo. Non sono solo. C'**è** l'amica foresta che conosce Zvanì (così impara a chiamarlo quasi per documentarsi) come già lo studente universitario che meditava la tesi sul fanciullino e codesta nostra animosa «italianizzante» medita invece di tradurre la «Piada» in versi francesi, e li reciterà alla Sorbona.

Sul liscio faggio danzi, corra, voli,
Maria, lo staccio...

Non brilla il fuoco in cucina, sotto la cappa: un museo non ha focolare. E se, come questo, vanta cucina e camino, non si può offrire una grossa mancia al custode per la soddisfazione di vedervi accendere il fuoco. Il paese non è più San Mauro di Romagna, ma San Mauro-Pascoli con museo pascoliano. Invano io so d'aver mangiato l'ultima piada che si cuocesse su questa ampia *aròla*. Invano ricordo all'amica di fuorivia che la piada era a quel tempo il pane dei poveri e il poeta infine, ampliando, la chiama pane dell'umanità, pane della libertà, oltre che pane della povertà: azimo antico degli eroi che siedono all'ombra della nave tirata in secco. Invano commemoro la brava donna che non è più, come la lapide, lì fuori, commemora la rosa rampicante che non c'è più: dico la donna che dovette pure sloggiare dalla casa della poesia e della gloria, perché non è nella casa della gloria che si assaggia a prova il pane dei poveri. E come l'amica torna dall'aver visto ancora una volta la culla di Pascoli, inventariata come ogni altro oggetto, io oso indicarle il registro dei visitatori per togliermi dal cuore, con uno scarto di studiata futilità, la voce del cembalo-staccio:

– Juliette, avete firmato?
Juliette Bertrand ha già firmato.

## A TAVOLA CON I PURI DI CUORE

Suona a rintocchi lunghi, ma quasi festosi, il campanone del comune; poi la campana della parrocchia a cui fa eco, in lontananza, la modesta campanellina dei frati. Mezzogiorno! Nelle case signorili si apparecchia la tavola; nelle case dei poveri i bambini si affollano intorno all'*aròla* e c'è un pentolone che fuma e fuma anche il tagliere; perfino nei barchetti i marinai forestieri, quando non sono per mare, si siedono a gambe incrociate davanti a un catino verde pieno di minestra o di brodetto.

Questa è l'ora bella, e non si deve ritardare perché nulla è puntuale come la fame in un paese quasi tutto di poveri.

C'è una cosa a cui non si rinunzia se si ha una stanza, un fornello: la minestra: e la si vuol calda, salata e abbondante: la minestra, quasi sempre, e nient'altro. [...]

– Ecco, mangiate. È una minestra di verdura all'uso nostro, di campagna. L'ho fatta anche un'altra volta, e abbondante, sapete, perché l'assaggiaste; poi non mi sono arrischiata. Era troppa libertà.

Mentre parlava e interrogava e sorrideva quasi con grazia, egli mangiava: mangiava lentamente, portandosi il cucchiaio, un po' tremante, alla bocca, inghiottendo con fatica, come se mangiasse per la prima volta dopo un lungo digiuno. Teneva la testa molto china sul piatto come il servo che si vergogna di mangiare davanti alla padrona o come l'affamato che ha il pudore del suo istinto e quasi non ha più fame guardando il cibo ricevuto in elemosina alla mensa pubblica o su la porta dei frati.

– Lo sapevo che non avete la pazienza di farvi la minestra. Dove andate a mangiarla? All'osteria? E qualche volta, dite la verità, ne fate senza? Oh, non va bene! Lo stomaco ha bisogno di un po' di caldo a quest'ora. Se domani ve ne portassi un altro piatto? Dite la verità, vi offendete? [...]



Il giorno dopo accettava. Le campane di mezzogiorno ebbero un suono festoso anche per lui. La Bonina era allegra. Annunciò: – Minestra di ceci! – e sorrideva come una servetta posando la scodella sulla tavola. Poi cercò nel solito cassetto il cucchiaio e il tovagliolo infilato nell'anello di latta. – È com'essere a locanda – disse lui.

– A locanda? Che dite! Io non ci sono mai stata, ma ci si deve mangiare molto bene. E domani? Volete la minestra di spinaci? O il riso? Il riso con le seppie?

– No – rispose lui spaventato – Ora basta.

«Non basta!» rispondevano quasi con malizia gli occhi di lei.

Così la Bonina fece assaggiare a Luca la minestra con gli spinaci, il riso con le seppie, poi venne il sabato e disse a Luca:

– Domani vorrei proprio farvi la sfoglia. C'è il fiore nella *matra*?

– No, Bonina, non c'è fiore. Non c'è più nulla in casa mia.

– Non importa. Domattina verrò verso le nove, dopo la messa.

Ilare, pronta, la Bonina alle nove è già in cucina co' suoi cartocci; reca una bella fetta di manzo, uova, erbaggi, il sale, il fior di farina e perfino una tovaglia tessuta d'una trama massiccia, quasi granulosa. Accende il fuoco; prepara la pentola, i tegami, i coperchi; cerca qualcosa in un cassetto; va e viene dall'acquaio all'*aròla* con una leggerezza di serva giovine che lavora con gioia, e ci si diverte. Luca la guarda in disparte e non sbigottisce come s'ella avesse fatto sempre così. La fiamma ha sempre brillato sull'*aròla*. I fornelli sono sempre stati rossi di fuoco. La mattina della domenica! Bella!

La Bonina si lava le mani, si appressa al tagliere: lo volta, lo raschia e vi ammucchia il fior di farina, bianco e fino come polvere di riso, e prega Luca di porgerle le uova mentre fa una bella buca nel mucchio soffice del fiore. Rompe le uova, l'uno contro l'altro; versa torli e albume nella buca; comincia a impastare e par che giochi, che ci si gingilli in questi lavori.

Le si arrossa il volto; le piccole orecchie sono di fiamma: alcuni fini capelli le vanno sugli occhi o le vellicano la fronte e lei scuote il capo tratto tratto per liberarsi della piccola noia, ma si ricorda di essere osservata, si volta e sorride. Quando vuole spianar la pasta gialla ridotta una palla piatta e tutta spiaccicata, domanda a Luca il matterello. La bella sfoglia color d'oro esce dalle sue mani piccole, fine, lustra, sottilissima, come una sostanza che abbia della stoffa e del pètalo: e pare anche il sole o la luna.

– Ora – dice la Bonina – lasciamola asciugare. Più tardi taglieremo i quadrucci.

Alle undici e mezzo cominciò ad apparecchiare. Sopra pensiero, apparecchiò soltanto per Luca: piatto e piattellina, una forchetta, un cucchiaio, un bicchiere. Egli non se ne accorse. Se ne accorse quando la terrina fumante, col ramaiuolo dentro, era in tavola.

– E voi? Dov'è il vostro posto?

La Bonina si guardò intorno smarrita.

– Il mio posto?

– Come? Non volete sedere accanto a me?

– Non ci avevo pensato. Questo è il mio posto? Debbo mangiar qui? Accanto a voi?

Si guardava intorno, guardava la tavola, i piatti, la terrinetta, poi batteva la mano sulla tovaglia granulosa come se fosse svanita, e non capisse. Egli intanto preparava il piatto e la scodella per lei, la posata, il bicchiere, e le preparava anche la sedia come lei aveva fatto con lui la prima volta.

Sollevava il ramaiuolo dalla terrina e versava la minestra prima nella scodella di lei, poi nella sua; e la invitava a sedersi. Ma lei non voleva: non sapeva ancora decidersi: era confusa o non capiva.

– Oh, Bonina, non volete! Non volete sedere accanto a me!

– Abbiate pazienza. Non ci avevo pensato. Non avevo pensato che...



Alzò le spalle contrariata perché le veniva da ridere o da piangere; ma non avrebbe pianto; no, no; e sorrideva come a provar la sua forza. Infine si asciugò col gomito una sola lacrima, si fece il segno della croce come quando si sente suonare l'*Angelus* e sedette con molta disinvoltura.

## IL BANCHETTO NUZIALE DI PASTA ASCIUTTA

Rimasero per il banchetto nuziale i due testimoni, il sellaio di via della Neviera e un mercante di cavalli, un pensionato della Crista che si spacciava per sensale anch'esso d'equini e che la Crista adorava; lo sposo, la sposa e Ammazzalamorte. Quando tutti furono a tavola, c'era un posto di più.

Ma la pasta asciutta, una famosa pasta asciutta, era in tavola e chi tardava, per quanto fosse autorevole, peggio per lui. Lo sposo affamato assicurava che ne avrebbe divorato tre piatti cupi o fondine, e chiese con una certa preoccupazione se ce n'era abbastanza per il giorno più bello della sua vita. E dopo venne un timballo ch'era una seconda e meglio arginata pasta asciutta tanto per far onore al soprannome e alla fama dello sposo. E dopo venne un immenso "umido" in cui naufragavano i poveri resti d'un mezzo agnello non andato a male. E dopo venne il ritardatario senza il suo abito da cerimonia, senza né velada né tuba, ma con la chitarra tenuta a tracolla a guisa di uno schioppo o d'un ombrello. Il sellaio in via della Neviera si allontanò dalla sposa col suo bicchiere e col suo piatto per lasciare il posto e l'onore al celebre Pasqualon.

Pasqualon era triste. Usciva da una malattia. Qualcuno anzi credeva ch'egli fosse già andato a trovar Luigion, il portinaio del cimitero, o che Luigion brontolasse perché il poeta la tirava in lungo. Non somigliava alla sua statuetta. Non aveva più voglia di dir abbasso ai critici che non lo avevano mai pizzicato e portava la chitarra a tracolla sulla giacca di maglia bluastra solo per riguardo alla sposa ch'egli aveva il diritto di credere integra. Era insomma un Pasqualon decaduto, ma il suo prestigio non aveva mai tanto sfolgorato come da quando si prodigava un po' meno. Si diceva che nella sua ultima visita al Palazzo Ducale, S. E. il Ministro



della Pubblica Distruzione, com'egli diceva, gli avesse stretto la mano: aveva stretto la mano ufficialmente, in prefettura, al Sindaco e al Poeta.

Ora, prima di sedersi accanto alla sposa, la considerava serio serio strappando un suono – la voce del suo malumore – alle fraterne sei corde. I commensali ridevano. Pasqualon, sempre serio, pregò la buona gente d'un po' di silenzio.

– Le donne – sentenziò rivolto alla sposa – le donne son come il carbone: se è acceso te le scotti, se è spento te le sporchi, – e si liberò della chitarra.

Non volle dir altro. Si sedette accanto alla donna e mangiò.

Si sparecchia la tavola. Si getta sulla tavola un pacco di sigari. S'infrangono nello stesso tempo tutte le pipe da un soldo. S'offre un toscano anche alla sposa: la sposa lo rifiuta quasi offesa e la Crista non le dà torto. Ci s'accontenta d'una sigaretta piuttosto appassita e povera di tabacco, trovata in fondo a una casacca appesa. E la Clarice fuma. Per la prima volta, nel giorno delle sue nozze, accanto al poeta, arditamente fuma l'ex serva.

Il sensale di via della Neviera consegna al momento buono la chitarra al poeta. Pasqualon, ingrugnito, la rifiuta come la sposa ha rifiutato il toscano e chiede invece un bicchiere a calice, vuoto, che allunga alla sposa perché lo riempia fino all'orlo, rasato. Poi, sempre ingrugnito, con quel bicchiere in mano, si alza in un silenzio di chiesa e depone il calice sacerdotalmente su la panca della prossima tavola e, inginocchiatosi al vino versato dalla sposa nel calice, recita con la stessa voce del canonico Sarti, penitenziere maggiore:

*Ora pro nobis Beati Litri;*
*Ut digne efficiamur promissionibus sborniae.*

A questo punto la Clarice si fa il segno della croce, avendo riconosciuto il latino.

Poi, inginocchiato, il gran Pasqualon recita l'*Oremus* (e chi si contorce di più è proprio la Crista dietro il bancone, ma chi non può ridere è la sposa a cui sembra troppo d'essere in chiesa):

– *Per intercessionem Beati Litri confessoris tui da nobis cantinam frescam ut custodire possimus vinum bonum tam blancum quam nigrum cum carattellaribus et spinellibus bene buttantibus ut nos ubriacare dignemur...*

Una voce, un accento canonicale perfetto. Ma non si vede qui lo zampino del segretario di Pasqualon ch'è, dicono, un prete, e un buon prete?

– *Per eundem Litrum Dominum Nostrum...*

– *Amen* – risponde pronta la Crista.

– *Ameeen!* – grida il sellaio di via della Neviera, il mercante di cavalli, il sensale, Ammazzalamorte e lo sposo. La sposa, libera della sigaretta, ancora si segna.

Il sellaio getta la chitarra a Pasqualon, levatosi in piedi, e Pasqualon l'abbraccia, ma facendo capire che per ora non se ne servirà. Tuttavia non potrebbe improvvisare senza la sua sorella a tracolla. E si appressa alla Clarice, le si mette proprio davanti, la considera a lungo come se cerchi l'ispirazione negli occhi di lei e strappando alle corde un suono fuggevole che pare la voce del suo estro riluttante, incomincia:

– *Lia...* – e tutte le volte che dice *lia,* "lei", indica lei, la donna, la sposa:

Lia – *la font de carità,*
Lia – *tesor d'umanità,*
Lia – *Locanda d'j'affamèd,*
Lia – *solliev di disperèd,*
Lia – *d'la streda l'è el lampion,*
Lia – *di cor n'è la prigion...*
*Ah! infelic tropp a so' me*
*ch'en me poss accompagnè!*



Altro strappo alle corde. Altro tono di voce, altro viso, altro sguardo, altro modo d'indicar *lia,* "lei", la donna, la Clarice, la sposa (che, ritenuta invece colpevole di mille nefandezze, vorrebbe sottrarsi all'ira del poeta nascondendosi sotto la tavola):

Lia – *la font d'iniquità,*
Lia – *rovena d'le città,*
Lia – *di pesc l'è la balena,*
Lia – *macell d'la carn'umèna,*
Lia – *par fev la conclusion,*
*la jè pegg ch'enn'el carbon,*
*ch' s'arman tent quand l'è smorced,*
*quand l'è acces s'arman bruged!* (*)

Altro strappo alle corde. – *Vinum et mulieres faciunt apostatare sapientes,* – aggiunge Pasqualon tra le risa rivolgendosi alla Crista per non turbare più oltre la serenità della sposa che si fa ancora il segno della croce. Poi, come sempre quando la brava gente non si cura più di lui, il celebre Pasqualon s'è già bell'e squagliato. Tradimenti simili veramente si puniscono con la scialappa.

***

A poco a poco il gruppo degli invitati e degli avventori diradò, ché tutti avevan qualcosa da fare benché Pasta Asciutta si fosse sposato. Rimasero cocciuti al loro posto lo sposo e il sellaio di via Neviera che chiesero un mazzo di carte. La sposa, mentre i due giocavano digrignando i denti o lamentandosi per la nostalgia d'una chitarra, pregava sottovoce il suo Marsilio di condurla a casa... a casina loro... dove si sarebbero tutt'e due riposati dopo tante emozioni:

(*) «Se ci si tinge quando è spento, ci si brucia quando è acceso».

finché, seccato, quegli le diede un tale urtone, a lei e alla sua sedia, che per poco non si vide una sposa novella caduta con la sedia sopra in una rinomata osteria.

Bevve e giocò fino a sera. Il sellaio fu sostituito da un guardiano del Bagno Penale, il guardiano del Bagno Penale da un maniscalco del Ghetto, tutta gente con la quale aveva leticato in tempi peggiori. La Crista, enigmatica, s'avanzò con la tovaglia a riapparecchiare la tavola, e la Clarice s'accorse con sorpresa che lei e Marsilio avrebbero dovuto mangiare un'altra volta alla stessa tavola, senza invitati. Ritornò Pasta Asciutta. La sposa fu obbligata a ringollar pasta asciutta giacché sulla porta non era stato tolto il famoso cartello: «Spaghetti e tagliatelle sempre pronte».

Finalmente, verso mezzanotte, egli si decise a lasciar con la sposa la rinomata osteria.

Pasta Asciutta – lo sposo – era brillo.



## LA SFOGLIA

S'era, un giorno, offerta in una trattoria di campagna, di quelle che hanno clienti anche di città e apparecchiano sotto le pergole (di domenica, poi, col bel tempo, lo spazio riservato alle automobili «mette paura»): s'era offerta come cuoca e non l'avevano respinta né punita di tanto ardimento, ma l'avevano messa a fare le sfoglie. A questo, forse, non aveva mai pensato la donna che presumeva troppo di sé: che si potesse fare una cosa sola, in cucina come già in fabbrica. Esser creata di colpo maestra di sfoglie! Lungi dal fornello, era stata condannata – e non le dispiaceva mica – al tagliere. Il tagliere a vita, ecco tutto.

No, non era un brutto lavoro per una che riman vedova e in una borgata che s'avvia a diventare un luogo di villeggiatura anche per merito delle sfoglie. E a far sfoglie, ininterrottamente, tutto l'anno, c'è anche da mantenere un figliolo, cioè dar modo di offrire tutto l'anno al figliolo una minestra di cui sia parte integrante appunto questa ottima sottile falda di pasta tagliata come si vuole, a taglierini, a fettuccine, a quadrucci, a pappadelle, a nastri, a lasagne. Pareva, a prima vista, la cosa più facile del mondo. La farina non sporca le mani, anzi è un piacere – il piacere dell'abbondanza – entrar con le mani nella dolce poltiglia di torli e chiare d'uova che riempie e allarga il cratere modellato stupendamente, in un primo tempo, nel bel mucchio di fior di farina. Tutto sta nel conoscere bene la nobile arte dell'impastare, e si ha fra le mani una materia delicata, malleabile, bionda, perfino piacevole al tatto, che perde a grado a grado in soavità per diventare salda e compatta e adattarsi alla pressione del matterello manovrato come un'arma del tempo di pace.

Era molto probabile che questa donnina volesse bene al matterello dal momento che non le si concedeva di tocca-

re un altro utensile o strumento: al matterello che spiana la pasta e ne fa qualcosa che somiglia al sole o alla luna, liscia come un foglio, sottile, preziosa come una stoffa. «Ecco la sfoglia» le veniva fatto di pensare deponendo il matterello fra l'una e l'altra fatica, come se pensasse: «Ecco il sole che si affaccia all'orizzonte, ecco la luna che appare dietro la collina». L'umanità non aveva certo minor bisogno della sfoglia che del sole e della luna, e a lei pareva di non aver fatto che questo nella vita e d'aver quindi offerto al maggior numero di persone il nutrimento che vien subito dopo il pane, se non per ghiottoneria, per bontà e per sanità.

Quando suo figlio partì soldato, le disse il ragazzo: – Mamma, sarebbe bello se voi poteste venire con me e fare in caserma con le vostre mani, almeno la domenica, la pasta per tutti –. Era, no?, un pensiero alquanto bislacco. Eppure non le sembrava assurdo che in una sola mattinata festiva uscisse dalle sue mani pasta e pasta per centinaia e centinaia di soldati di tutti i paesi: ed era invece rimasta a dar colpi di matterello per i gitanti di una sola regione, tutti gaudenti, buongustai, cui piaceva sostare a lungo sotto le pergole dove il cibo e il vino hanno perfino un altro sapore e il dì festivo un'altra blandizie. Finché qualcuno dei più bonaccioni prese l'abitudine di venirla a trovare in cucina, dato che il padrone aveva troppo la coscienza pulita per negare questo umile ingresso al cliente che parla più forte e per cui non ci sono segreti intorno ai focolari di vecchie pietre e ai taglieri chiari di faggio. Era vero? Qualcuno s'interessava a lei? voleva veder da vicino «quella delle sfoglie»? Le davano il buon giorno, ridevano a vederle i capelli incipriati di farina, chiedevano, per divertirla, quante ne aveva fatte in vita sua: non marachelle, ma sfoglie. Gesummaria... E le davano dell'artista come a una cantante di voce.

***



Un giorno viene un signore, questo molto serio, fors'anche troppo serio, che le tiene uno strano discorso. Non dà il buon giorno, non si complimenta come gli altri, tanto meno accenna all'*arte* d'una povera donnina al tagliere, ma le chiede con una certa bruschezza, e abbassando un poco la voce, se vuole o non vuole concludere un piccolo affare con lui. Un affare? La donna stenta a capire che quello è un trattore di città, forse non può rendersi conto che un trattore – e sia pur di città – somigli tanto a una persona di riguardo, a un giramondo, a un cliente... Come vide riflettersi un certo sgomento nel volto di lei, l'uomo divenne più affabile, quasi si scusò della fama del suo locale menzionato fin nelle guide, ma dove il lusso non dava fastidio, anzi si nascondeva nella confezione stessa delle vivande più ghiotte. Tutto era sano, tutto era saporito, al «Canguro»: non veniva accontentato l'occhio a danno dello stomaco al «Canguro»: da ciò la non carpita rispettabilità del «Canguro». Lei, aggrondata, brandiva il suo strumento come se dovesse scacciare il diavolo tentatore con quello. Un po' spazientito, il signore proponeva alla donna di venire a far la sfoglia in città. Ma sì, figliola, dal momento che il suo ragazzo era sotto le armi e ora in Aò (le avevano spiegato, Africa Orientale, cioè il suo ragazzo faceva addirittura la guerra)...

La «maestra di sfoglie» insuperbiva, immaginava che presto dovessero dire lì intorno: – O la Fafina, dov'è andata mai la Fafina? – È andata – sentiva la risposta – è andata a far la sfoglia in città. – Anche il suo ragazzo sarebbe stato contento: una mamma che contribuisce a far buone le minestre ai ghiottoni, ghiottoni di città, d'un locale che si chiama «Canguro», già, nientemeno! E le pareva che tutto fosse nuovo in città: anzitutto le uova e il fior di farina e poi anche il tagliere, il matterello, lo staccio. Non era una bella cosa, anzi un gran compito, insegnar l'uso dello staccio, del matterello? Ecco, si fa così, signori miei...

E la Fafina di Turbicchio era veramente calata in città. Perché volevano davvero elevarla al grado di personaggio importante – quella delle sfoglie –, l'avevano messa in vetrina: in vetrina, sì, con tanto di tagliere e di matterello, a dimenare la pasta bionda che diventava sotto le sue mani il sole o la luna. Lei non pensava alla bella trovata, alla *rèclame*, ma capiva che la gente passando doveva girar gli occhi verso la vetrina e sorridere a lei con simpatia come a una grande benefattrice dell'umanità. Qualcuno si fermava e diceva: – Come si vede che tutto è genuino in questo locale! Vere uova, autentico fior di farina – e lei continuava il suo lavoro, un po' sostenuta, un po' arcigna, senza dar confidenza, come se avesse imparato a stare in vetrina. Solo quando sentiva approssimarsi, al di là del vetro, un soldato, uno di quei soldatini per cui non c'è nulla di meglio che un piatto di pasta fatta in casa, allora la Fafina di Turbicchio alzava la testa e guardava: le pareva allora, con un tuffo al cuore, che le si fosse avvicinato suo figlio e che una grande crudele lastra di cristallo la separasse da lui con perfidia. Illusione! Come poteva esser lui se lui era, il suo Cesarino, in Aò? (Aò: espressione strana, nome di paese lontano, indefinito, di cui si sapeva con certezza che non vi si trovavano già leccornìe...).

Spesso erano gli avventori, i ghiottoni, che si fermavano a darle un saluto prima d'entrare nella porta accanto. Non era un saluto. Volevano essi, probabilmente, prima d'entrare, constatare *de visu* se i tortelli o i ravioli o gli agnellotti eran freschi per credere o non credere al personale che diceva a sazietà: «Fatto d'ora». Perché ora, dacché l'avevan messa in vetrina, il lavoro era un po' più complicato e la sfoglia non s'accontentava d'esser solo sfoglia, cioè ridotta a fili, ammalizzita in nastri, sminuzzata in quadrucci. Ora, alla pasta s'aggiungeva ciò che ella chiamava «compenso» o «composto» in cui non mancavano il raviggiolo e la ricotta, il petto di pollo e un'idea di noce



moscata e di tutto questo, in presenza di tutti, ella imbottiva sapientemente ciascun cappelletto o ciascun tortello, dopo aver fatto d'una sfoglia tonda cento tondini con un tagliente disco di ferro. Quando ella piegava in due la pasta di ciascun tortello gonfio di «compenso» seguendo il sistema della piegatura a mezzaluna, la strada certamente ammirava: ciò ch'era abbastanza giusto, perché una vetrina che non si lasci ammirare fallisce il suo scopo.

La strada la interessava, anche lei si proibiva le osservazioni. La strada era la città, era ciò che lei poteva apprendere della città alla quale aveva pure insegnato qualcosa: non foss'altro che nei ravioli entra la bietola, nei tortelli un po' di prezzemolo e che gli agnellotti, ecco, signori, si chiudon così. Dietro la vetrina, pur senza distrarsi, aveva spiato l'umore e la simpatia dei passanti, ciò che in essi era curiosità e golosità e ciò che era dolcezza e comprensione umana per chi accontenta il vizio di gola. Passavano vecchi e giovani, biciclette e automobili, serve e padrone, ragazzacci senza cappello e sposini che si davano il braccio: e la Fafina di Turbicchio sentiva che anche gli sposini, dinanzi alla vetrina del «Canguro», avevano l'acquolina in bocca perché la felicità degli sposini, in città come in campagna, non esclude i piaceri della mensa e c'è solo, forse, la povertà che li escluda proprio del tutto. (Ecco un povero. Tratto tratto, con la coda dell'occhio, la Fafina vedeva passare anche un povero al quale non poteva dir nulla, per via di quella grande crudele lastra di cristallo che la imprigionava).

***

Così un giorno lei vede suo figlio che torna sano e salvo da quella lontananza imprecisa detta Aò, con la testina perduta in un casco coloniale che ne fa un soldato anche più umile davanti a una magnifica sfoglia. Non può abbrac-

ciarlo subito, sempre per via della lastra, ma fa in tempo a pensare che quest'ultima sfoglia è per lui. Entra, entra, Cesarino. Minestra fatta in casa. Era tempo!
(1935)



## LE TAGLIATELLE

Era pur divertente pensare che di tutte le stanze della mia casa, subito dopo la liberazione, la cucina fungeva da sacrario ed era salva. Piaceva che la guerra, cioè i suoi uomini e i suoi proiettili, l'avesse rispettata quasi per burla. Quando la «jeep» del capitano Robinson mi depositò ad alta notte fin sulla soglia (la stessa luna non me la faceva più riconoscere), io entrai come un cieco in un luogo che doveva perfino sembrarmi ostile; ma poi sedendo in cucina come nell'unico vano accogliente, e rivedendo la tavola su cui avevo scritto forse i compiti, bambino, e il lume a petrolio che aveva illuminato quaderni e libri di scuola, io dovevo pensare già consolato: «Finalmente risono a ca' mia». La cucina aveva fatto miracoli.

La cucina aveva ormai una storia. Gente strana di tutti i continenti era passata di qui, qui aveva dormito, qui s'era sentita a casa sua, qui aveva sorriso e punzecchiato le donne del luogo, qui aveva imparato parole straniere (parole della lingua di Dante), a questo focolare aveva visto brillare la fiamma del suo proprio focolare non solo del Yorkshire o Devonshire, ma anche dell'Australia, del Canada o, mettiamo, della Nuova Zelanda. In un primo tempo qui avevano dormito sette soldati canadesi. I primi ospiti erano stati appunto i canadesi che ora si ricordavano come i più generosi e fastosi, quelli che non si stancavano di metter fuori scatole di carne e di sigarette, pieni come erano di buon umore e di grazia di Dio. Viva Quebec, Montreal e il parlamento di Ottawa! Poi eran venuti gli altri, sempre con sigarette, sempre con "roba da tenere in bocca", e non è improbabile che sia passato qualche buon negro da questa cucina di paese (che aveva anch'essa il suo folclore almeno per i sopraggiunti) o anche qualcuno che poteva passare per un pellirosse dei libri di Salgari. È dunque ardito immaginare che una sera,

davanti alle fiamme sprigionantisi dal pino d'un viale distrutto, tutti i continenti, meno forse l'antartico, fossero rappresentati alla veglia, e che la brava servente Esterina, col suo antico spirito di battaglia, simboleggiasse assai bene l'Europa? E penso a mia madre. Poter immaginare, madre mia che tentavi un tuo intingolo, che qui, qui, avrebbe battuto il cuore del mondo!

La porta di strada era aperta a tutte le ore del giorno e della notte o, per dir meglio, non c'era. Si diceva l'avessero presa i tedeschi per far saltare il ponte vicino. Come una porta di casa aiuti a far saltare un ponte, non si capisce forse bene, ma è questa la versione ufficiale accettata e approvata da tutti, e sarebbe assurdo che l'interessato non l'accettasse a sua volta col pretesto che dovrà poi rifare il portone. Senza il quale, del resto, si doveva star bene in questa casa finché non valeva che per la grande cucina. Entrava sempre qualche soldatone in kaki a dar la buona sera o la buona notte alla compagnia e gettava là una scatola di *sliced bacon* o di *corned beef* per avere il pretesto di sedere a veglia e tentare il discorso o farsi anche un'idea, come liberatore, della gratitudine degli scampati. Certo, doveva piacergli sentirsi "in famiglia" se la sua famiglia era nella Carolina del Sud o del Nord o in una regione favolosa dell'India, lo sterminato paese delle baiadere, dei fakiri e dei santi; e non doveva stupire se questi recasse una scatoletta di carne e non un rubino dell'Oxus, uno zaffiro del Tibet, una perla di Ceylon. O a qualcuno piacevano più specialmente le donne e, già ammogliato con prole, cercava di ancora fidanzarsi in questa onesta cucina. È vero che ce n'erano di cerimoniosi che baciavano la mano alla massaia, la quale ormai era praticissima d'uniformi, sì da poter distinguere un canadese da un neozelandese? È vero che nei dintorni i cavallereschi polacchi baciavano la mano alle contadine e quelle dicevano: *Grezia* (grazie)? Eh via! può darsi ci provassero un gusto matto a permettere che qualcuno baciasse loro per la prima volta la mano se riflettevano, ritirandola, ch'egli era il vincitore, dopo tutto.

Questa cucina ha meritato la sua grande avventura. Ora è silenziosa. Mi pare che qualche volta, nel dolce tedio seguito a quei grandi giorni che durarono a lungo, un'intera stagione, mi pare ch'essa debba sognare, più che i suoi antichi fasti, il suo recente passato; e poiché è una cucina di buona memoria, ricordare ancora, sempre e su tutto ricordare, d'averne viste di tutti i colori. Colei che di questa casa è tornata padrona come lo è ormai da venticinque anni (non, prego, una donna di servizio qualsiasi) afferma nostalgicamente che, assicurata la calma anche tra queste quattro pareti, della cucina restavano appena i muri. Non so se la sua mano operosa sia stata baciata almeno una volta, non so se ciò potrà averla mai compensata della mancanza di molti utensili e nemmeno che tanti di quelli dell'VIII Armata, delle più diverse razze, l'avessero con un certo ardore chiamata *mama*. Non sempre erano bene accetti, ma almeno nessuno d'essi recava scritto sulla piastra del cinturone: Dio è con noi. C'era proprio da stupire che, partiti anche gli ultimi ospiti, non s'avesse più idea di batteria? Restava il tagliere. Tante cose erano sparite nel generale sconquasso, ma il tagliere di liscio faggio aveva ben resistito, ché non avevano, pare, avuto bisogno, per far saltare il ponte, di questa bella antica asse spianata, simbolo orgoglioso, nella sua modestia, d'una famiglia che non c'è più. E così pare che quando c'è il tagliere, c'è tutto. Questo almeno pensa la donna che, senza muoversi dal natio loco, ha fatto conoscere le sue *taiadèli* (tagliatelle) al nuovo mondo, all'altra metà della terra. In verità, sarebbe stato troppo umiliante, per lei come per me, non riavere l'antico tagliere. Perché quasi quasi è il tagliere che dà il sapore di «pasta in casa» alle tagliatelle, nostrane (ve l'assicuro) più ancora del pane e del vino.

Dunque, nella nostra cucina fu preparato questo buon cibo che noi ci ostiniamo ancora a chiamare minestra; fu pre-

parato la prima volta dopo la guerra per un fanciullone di canadese o d'australiano o di neozelandese alto, mettiamo, due metri. Non sapeva di che si trattasse. Tagliatelle, anche *taiadèli*, doveva suonar molto bene a chi aveva portato uova e fior di farina. E così l'uomo dell'altro capo del mondo stava a vedere come si faceva il buco nel mucchietto di fior di farina quasi a simulare una valletta fra monti di neve, e come vi si versavano dentro le uova rotte l'uno col guscio dell'altro, e come a poco a poco la materia collosa si rassodava, e come le mani vigorose impastassero con l'accortezza via via delle pause nelle quali il coltelluccio raschiava il tagliere, e come diveniva bionda la pasta che svelava tutti i suoi cinque o sei torli, bionda – ecco – come i capelli d'un sud-africano, e come entrava in funzione il matterello, anch'esso salvato, e come sotto l'impeto del matterello ingrandiva e insieme s'assottigliava la sfoglia e diveniva una grande luna come di stoffa, e poi come la stoffa si arrotolava e si faceva stretta e lunga come una serpe: infine come la donna tagliava velocemente, a nastro, questa specie di stoffa di seta e ne uscivano di sotto il coltello e poi s'aprivano di tra le dita infarinate lunghe interminabili fettucce che ricadevano un po' molli, molto scherzosamente ingarbugliandosi: le tagliatelle, viva, al *taiadèli!* E lo straniero alto due metri e che pareva un selvaggio seguiva sbigottito la rapida preparazione del pasto di noi selvaggi e poi guardava alla sua destra la collinetta di parmigiano grattato e da quest'altra parte il tegame dell'intingolo che sfrigolava, e si chiedeva corrucciato che imbroglio di piatto nazionale era mai quello. C'era da credere non sospettasse che le tagliatelle passavano insieme per molto buone e per poco civili. Ma quando le aveva assaggiate, quando le aveva divorate, quando ne aveva chieste dell'altre... ancora... ancora...

E così forse, da quella volta, da quando cioè era stato divorato nella mia cucina un gran piatto di tagliatelle, si udivano nel corridoio a tutte le ore voci e passi candidamente militareschi; e lei scattava, specie di sera, pronta sì alla difesa, ma anche al sorriso dell'ospitalità romagnola che non s'era mai esercitata con tanta gente di forivia. Chi era là? Che cosa volere? Volere signorine. Qui, non stare signorine. Volere vino. Qui, niente vino. Volere *taiadèli*. Okay! Così andava bene! Tanto più che uno di quei ragazzoni che ormai la sapevano lunga aveva con sé un cartoccio di fior di farina, un altro cartoccio d'uova freschissime, una scatola di *bacon*, un'altra d'ottima margarina: sapeva egli insomma come farsi capire dalla massaia la quale sapeva alla sua volta il miglior modo di farsi capire da questi giganti che non avessero cattive intenzioni. E per farsi capire, in questa avventura della massaia, occorreva sì la grande e diffusa astuzia del verbo all'infinito, ma anche la fumante realtà di quel piatto nostrano di cui si sarebbe un giorno parlato ai confini del mondo.

Ora la casa è in ordine (o quasi), la cucina è silenziosa, il tagliere è sempre quello, e la vita continua. È come una vita povera di convento, ma d'un convento abbandonato dove sia rimasto il solo priore. Ho l'impressione che colei che ha fatto, in questa stanza, il giro del mondo sia qualche volta delusa della povertà e del silenzio, anche di questo senso d'espiazione e quasi di purgazione che resta in una almeno di queste case che il destino volle sconvolte perché i loro proprietarî, pescivendoli affaccendati o poeti distratti, non meritavano la salvezza. Ora in cucina vien fatto di dire: «Poveri, ma...» e lei si ribella perché le spiace il nome più della cosa, e non c'è nulla che la indispettisca, so bene, come questo nome di Povertà: né le si può ora far leggere con una punta di malizia i riposanti olezzanti *Fioretti*. Non s'accorge che apparecchiando in cucina per me, con quasi gentile e poetica sommarietà, mi dà già per povero e decaduto; non si rende conto neppure che se tanti piccoli borghesi, quelli stessi che a loro modo tenevano al grado, disertano ormai la saletta da pranzo e si contentano del tavolo dall'incerato a

fiorellini, è anche perché ciascuno di loro, con la nazione intera, ha perduto la guerra. Ma lei risponde, al tagliere, come per far coraggio: *Taiadèli!* e versa nel cratere che s'apre fra collinette di fior di farina un solo autentico uovo: le altre due uova occorrenti sono, come lei dice, uova d'acqua, cioè non altro che gusci riempiti di ciò che, insomma, dacché dobbiamo espiare le nostre malefatte, dacché i liberatori se ne sono andati per sempre, sostituisce, come meglio non si potrebbe, il torlo e l'albume.



## LA MANGIATA

Forse è vero che un pescivendolo beneducato, cioè non triviale, che non bestemmia, non si dimena, è un pescivendolo a cui gli affari potrebbero andar meglio di così. E questo brav'uomo di Palon, che tiene in pescheria il secondo banco a sinistra, non può dirsi tra i più fortunati, benché figlio di pescivendolo, discendente di un'intera schiatta di pescivendoli, gente considerevole ancor prima che sorgesse l'idea livellatrice della pescheria coi banchi in fila di quasi marmo, quando si vendeva alla riva e non c'era mercato coperto e con tre o quattro paoli, come allora si diceva, la famiglia più spendacciona faceva una cena da re. Ma Palon aveva un suo garbo, e questo piace ai clienti e alla gente più fina. Piace meno al dio del commercio che non compensa degnamente di questa sfumatura di perbenismo così singolare in quei luoghi; mentre i colleghi più sbracati parevano arricchiti in forza della volgarità travolgente. Per dare un'idea della signorilità di Palon dirò ch'era vissuto scapolo con la madre inferma fino a quaranta e più anni, ma accanto alla madre egli aveva messo una specie d'infermiera-custode la cui rozzezza era mitigata dall'idea di pietà dell'ufficio.

La madre d'un pescivendolo, e non dei maggiori, trattata come una signora; ciò doveva fare un certo effetto nell'ambiente di coloro che menan le mani e dicono che «quando si bestemmia si ha più forza».

Non basta. Egli era tra quelli che avevano adottato la carta da lettera col suo nome e cognome e il sacrosanto «fu Egisto» che compariva in tutti gli atti pubblici e qui pareva come un dovuto omaggio alla memoria paterna; e un po' più sotto, fra i guizzi degli storioni e dei cèfali, bizzarro accenno a una fantasia pescatoria, la fatidica scritta: «commerciante in pesce fresco» che a uno spirito meno equilibrato avrebbe detto forse un po' troppo, come una carta da visita con chi

sa quali attributi. «Commerciante in pesce fresco», anzi, se gli veniva fatto di rettificare, «arrivato ora». In dialetto si dice «*parznévul*», ma con l'adozione della carta da lettera, cui segue la penna stilografica, è facile e, direi, necessario promuoversi da sé, spiccando un salto come una cavalletta, dal dialetto della pescheria alla lingua del municipio e delle poche case per bene. In verità questa gente grandeggia, sfoggia anelli e catene d'oro e non ha altro modo di mostrare che gli affari van bene, a gonfie vele, che aggiungendo anello ad anello o cambiando catene sempre più vistose e più gialle. E quando parla, parla di scudi. Un gran pescivendolo si vergognerebbe di un'unità di misura così meschina come la lira di tutti, che val venti soldi.

Bisogna dire però che fino a qualche anno fa il bravo Palon aveva indosso poco oro. Sua madre inferma glielo diceva sempre dal suo letto di dolore che aveva indosso troppo poco oro per la buona riputazione.

– Palon, – diceva la povera creatura martoriata, che in fin di vita ricordava le buone usanze e sapeva il viver del mondo, tanto è vero che questo mondo non lo si conosce per filo e per segno se non quando si deve salutarlo come dal finestrino del treno – facciamo un sacrificio, impegniamo qualcosa, ma tu devi comprarti a Cesena un altro anello grosso così, un'altra catena d'oro grossa così. Dillo tu, Barabina, al tuo padrone che la sua catena d'oro si vede appena, è troppo sottile.

Questa Barabina, ch'era una serva, che sapeva d'esser magra e piallata, che non aveva idea di padroni istruiti, a sentir parlar d'oro, spianava la fronte e poi allargava le iridi ne' suoi occhi liquidi, o meglio melmosi, di cagna frustata. La verità è che l'oro non lo capiva o capiva soltanto l'anello nuziale detto *fede* e magari *verghetta:* ma se l'oro non era cosa per lei, figurarsi se doveva toccarle il salvacondotto umano in forma di cerchio. Di soprannome si chiamava Barabina, e pareva giusto che la Barabina fosse un po' la serva e un



po' la compagna dell'uomo diverso dagli altri che non s'era sposato a tempo giusto. Una donna come quella ha sempre l'aria d'una creatura piovuta dal cielo, o tutt'al più venuta dalla campagna; non ha parenti, non ha cognome, quasi non ha legami con l'umano consorzio; solo avviene che un giorno si alloghi in una casa qualsiasi, mercanti di pesce fresco o di stoccafisso o di pannine o di vino, e non ne esca più per tutta la vita.

Spesso la santa creatura, nel letto di dolore, chiamava a testimonio questa disgraziata e ripeteva: – Dillo tu al tuo padrone. – Tutto ciò senza scandalo anche se pareva che, non avendo moglie, il padrone si fosse un giorno giovato di lei, ché la conoscenza delle miserie umane può essere, in una moribonda, chiarissima. E lei, povera madre di «*parznévul*», doveva rimproverare il figliuolo e trattare la disgraziata di donna colpevole? C'era da lodarla perché non giungeva mai a qualsiasi gravidanza. Si diceva però tutt'intorno che quella poveretta che non moriva mai non se ne sarebbe andata da questa terra senza raccomandare al suo Palon di mettersi in regola, per rispetto al prete che punge. To'! Al momento buono di tutto si ricordò fuor che della serva che pur l'aiutava a trapassare, e il suo ultimo pensiero fu per l'oro giallo e peso, detto massiccio, detto oro di gran caratura, di cui un "*parznévul*" che si rispetti deve adornarsi più che una sposa se vuol conservarsi il nome stampato.

Il passaggio da serva a padrona era stato quasi inavvertito, ma bisogna dire che ci son cose che l'umiltà non avverte e nulla cambia per i semplici cuori usi all'obbedienza, al servaggio. La Barabina non era riuscita a dare del tuo al suo padrone, ciò ch'era giusto perché il padrone deve volere il rispetto anche dalla legittima sposa, e d'altra parte la donna sapeva che padrone è «colui che guadagna», «colui che porta a casa», e aveva perciò la coscienza di servire come le altre mogli di "*parznévul*", pur senza anello, che non le veniva.

– Ora dovete farvi sposare, – le disse un giorno una vicina, senza convinzione, forse per turbare l'anima semplice che finora non aveva avuto nulla da chiedere.

La Barabina guarda estatica colei che le mette una pulce nell'orecchio e, com'è suo costume, non fiata.

– Avete inteso? Dovete farvi sposare dal vostro Palon. Però è vero che questi omacci non si decidono se non c'è di mezzo un figliolo. Senza figlio, giovani o vecchie, vedove o ragazze, non ci si sposa mica, povera la mia Barabina.

La strada dietro la pescheria era piena di ragazzi che facevano chiasso, andando o tornando dalla scuola o dall'asilo, e peggio quelli che restavano a casa perché non avevano il libro: dunque ci si sposa in questo paese. La Barabina guardò con stupore, lì dirimpetto, tre discoli di figli di marinai che facevano il compito fuor dell'uscio su una specie d'asse da stiro stesa fra due sedie spagliate, e l'ammirazione fu tanta che le parve d'essere madre e poi di capire la profondità e la grandezza di quella strana cosa ch'è il «compito».

– Se avessi un figlio, – disse come svanita, – guai al mondo.

– Sentiamo, perché guai al mondo.

– Perché mi parrebbe d'aver trovato le uova di due torli.

– Sapete un bel nome da mettere? Raffaello.

– No, – ripeté lei, – l'è un destino.

Sempre diceva "guai al mondo" e "l'è un destino" e sapeva lei quel che voleva dire, e le donne ridevano. Anche questa rideva e chiedeva quanti anni avesse la donna brutta e vecchia ch'era toccata in sorte al "*parznévul*".

– Quarantacinque, – rispose dolce dolce la Barabina – Finiti per la Madonna del Fuoco.

– Tardi, – sentenzia la donna maligna fingendo di restare sopra pensiero. Poi, nell'atto di congedarsi, consiglia di pregare Santa Elisabetta che per essere prima cugina della Madonna ha avuto un figliolo a sessant'anni passati, ma un figliolo che doveva diventare nientemeno che San Giovanni Battista e ne doveva far della strada.



Quando di una donna simile si dice che è magra, cioè che porta i capelli tirati all'indietro con un mazzocchino gonfio e ridicolo, veste un grembiulone a tunica da bambina, usa calze di grosso cotone, ciabatte sformate, scarpe (la domenica) di panno, si capisce come la si tenga nascosta: non le si vuol male, ma non la si mostra ad anima viva. E anche il bene, se c'è, non occorre farlo vedere. Questa è una cosa che la Barabina capiva benissimo; tutto ciò che importa nella vita, il bene e il male, resta dentro di noi; e il dono dell'espressione è degli sfaccendati e dei ricchi.

Ora viveva sola col suo pescivendolo e non le dava noia la frase "unirsi come i piccioni" che colpiva quasi bonariamente le unioni illegittime, essendo il disprezzo mitigato dalla grande poeticità dell'immagine. Dicesse quel che voleva la gente invidiosa, e peggio ancóra le donne di chiesa, ma lei continuava a servir senza paga e la teneva bene la sua colombaia. Aveva trovato una casina piena di cose troppo belle per lei che aveva anche la responsabilità di abbellirle, e quadri e penne di pavone e statuine di gesso e frutti di marmo (tra cui una fetta di cocomero, al naturale, coi semi) e specchi e fotografie e candelieri che pareva d'essere in chiesa. Siccome aveva sentito dire che le mogli dei pescivendoli sono piene di grilli per via della giornata troppo lunga, e per di più non amano la pulizia, cominciò a lavare lucidare stropicciare con un'intenzione che sarebbe parsa polemica, ma poi si capiva che lei non ci poteva metter malizia, tanto è vero che in certi momenti il batticuore era grande perché aveva paura di rompere, e chi rompe paga, cioè (pensava lei) se ne va. Se avesse rotto, poniamo, l'uovo di struzzo che trionfava sul piano del comò "impellicciato", quel gigantesco uovo di color dubbio, col forellino in cima, che in Africa aveva dato da mangiare, dicevano, a ventiquattro persone (altro che l'uovo di due torli!), era certa, certissima, due e due quattro, quattro e quattro otto (contare un poco sapeva), che il caro mite Pa-

lon l’avrebbe mandata via senza misericordia, come non si fa tra piccioni. Il guaio è che s’era ritrovata a vivere con un pescivendolo, mentre lei avrebbe potuto aspirare tutt’al più a un marinaio. Donna di marinaio, sarebbe stata un po’ più tranquilla, non avrebbe tremato dinanzi alle uova di struzzo, avrebbe avuto figliuoli da mandare alla scuola mattina e pomeriggio, e col libro. Perché la differenza che c’è tra il “*parznévul*”, ossia parcenévolo, e il “*baghin da mer*”, ossia “maiale di mare”, ossia marinaio, è la stessa che fra lei e il suo padrone; perché il pescivendolo è ricco e il marinaio poveretto; perché il marinaio tribola e il pescivendolo comanda e non fa quasi nulla o tutt’al più va in cima alla palizzata a guardar col binocolo. E ora la povera Barabina, oltre che dell’uovo di struzzo, aveva anche la responsabilità del binocolo. [...]

Lo trattava come s’egli fosse nobile, di gusti delicatissimi, dacché s’era abituata a vestirlo, allacciargli le scarpe, fargli la barba, tagliargli ogni mese i capelli. La casa era lustra come uno specchio perché meritasse il padrone; ovunque erano fiori di carta, penne di pavone, palme finte, tutte cose che onoravano lui, quasi lo riverivano, gli facevano inchino come flabelli. Questo odor di pulizia e mele cotogne era per lui che pure, da pescivendolo, continuava a puzzare di pesce. Finite le faccende, la Barabina si ritirava in cucina, ben sapendo di non esser degna né del fazzoletto di seta né di quell’altre stanze che aveva lucidato come altrettanti altari, per lui, e quando lui entrava sul tardi e le portava il pesce per cena lei si chinava da automa, gli toglieva di mano il canestro come temesse che si fosse sporcato le mani, giacché non le passava neppure per la testa che fossero mani di pescivendolo anzi che manine gentili. Una volta Palon, in silenzio, si mise a sbuzzare un pesce nuovo, più grosso, e la Barabina, in silenzio, stupì: quasi le venne da ridere, perché questa era una di quelle cose che si chiamano genericamente “attenzioni”.



Non c’era nulla che le spiacesse, non si rammaricava ch’egli non avesse una cosa da dirle. Talvolta, dopo mangiato, mentre quello fumava e seguiva il suo fumo, gli veniva fatto di guardare anche lei di sottecchi, e lei si sentiva guardata e giudicata come una cosa qualunque, come la cappa del camino (o come la macchia prodotta dal lume a petrolio d’una volta, in mezzo al soffitto?) e aveva finito d’averne quel lieve imbarazzo sentendosi finalmente tranquilla.

Mettere lui, Palon, di professione parcenévolo, e non dei maggiori, fra «quelli del solino», diciamolo francamente, era troppo. Vedeva bene lei stessa ch’era costretto ad aver per amici parcenévoli più grandi di lui, più fortunati di lui, parcenévoli coperti d’oro, ma che non valevano la sua compagnia. Lo abbassavano forse i compagni. E non par possibile che i compagni debbano essere spesso i rivali come gli amici i nemici.

Signori veri la Barabina ne conosceva ed erano quelli che si mostravan ghiotti di pesce, tanto da parer tutti mangioni. Fosse vero che i signori son tutti mangioni e non si saziano mai sì che le reti, sia la bilancia, sia la tratta, sia il saltarello o il cogollo, lavorano tutto l’anno per loro? Certo è che la gente felice vuol fare anche le belle pappate e in paese di mare, dite quel che volete, il miglior amico è il parcenévolo. Così la Barabina s’era accorta presto che la gente facoltosa cercava di Palon, gli dava confidenza, magari lo adulava e gli voleva bene per interesse. C’era in vista allora un grande, spropositato brodetto.

I mangioni venivano a cercarlo a casa il loro uomo di fiducia, parlavano a lui con premura.

– In pescheria non c’è, in “conserva” neppure, in casa meno che mai. Dove sarà andato a finire?

– Forse, – rispondeva lei con ogni riguardo, – all’osteria della Bicicletta. Ci va qualche volta.

– Alla Bicicletta non c’è.

– E al caffè di Liàndar?

– Macché; neppur da Liàndar. Ci ho mandato la mia serva e non c'è. Ditegli che stasera ho una cena e che non mi deve far sfigurare perché la gente vien da lontano. Veda di procurarmi un "sanpietro".

– Va bene: un "sanpietro" per il risotto.

– Lo sapete anche voi ch'è per il risotto?

– Sissignore. Mi metto il fazzoletto in testa e vado a vedere.

– Oh: e se c'è qualche pesce grosso, difficile, me lo deve portare bell'e preparato. Io ho una donna di servizio che non sa far nulla, è delicata, è fidanzata, non può entrare con le manine nel ventre dei pesci. Dite a Palon che il "cane" me lo faccia pulire da uno dei suoi garzoni, e il resto pure: se no, non lo pago.

– Di garzoni non c'è bisogno, – assicurava lei con orgoglio – Palon sa pulire il pesce da sé.

Questo di mondare e preparare il pesce a dovere era un regalo che Palon faceva ai clienti, e perciò le serve gli volevano bene e gli avrebbero dato un bacio per premio. Aveva i suoi strumenti con sé, un coltelluccio, una piccola sega, un paio di forbici, e con quelli manovrava a purgare i pesci più complicati, detti anche bestie feroci, di branche, pinne, corazze, ossicini, cartilagini, giri di lische, e ne uscivan fuori brandelli di carne esangue come il vitello. La Barabina sapeva che nelle case che conosceva meglio, Palon andava difilato in cucina. Palon! Palon! Tutti gli facevano festa, era davvero un gran Paolone. I signori gli promettevano sempre di costringerlo un giorno o l'altro a sedere a mensa con gli ospiti, non foss'altro per mostrare agli ospiti come è fatto un parcenévolo di quelli con le catene d'oro o come mangia un mercante di pesce, ma non lo invitavano mai e gli davano appena da bere. Lui beveva alla salute e diceva invariabilmente posando il bicchiere col rimasuglio della "creanza": – Mi dirà poi se non è come la carne di vitello. – Perché la carne di vitello è la misura della squisitezza e della delicatezza, nei paesi di mare, anche del pesce.



Palon insomma s'era fatto così ben volere dai signori delle mangiate che gli amici parevan loro e non gli urloni del suo stesso mestiere ch'erano fatalmente i suoi pari. La donna taceva e non entrava in queste faccende, ma sapeva bene che una «firma», dopo uno di questi brodetti, il suo Palon la trovava. (Che è una firma? Un semplice scarabocchio. Ma senza quelle non ci sono cambiali e senza cambiali neppure il pesce viene alla rete). Ammirava la Barabina il modo come Palon teneva la penna. La teneva, anzi la impugnava, come se avesse scritto tutta la vita; col lapis poi aveva una confidenza anche maggiore. Quella s'era messa in mente che Palon avesse una bella calligrafia e che le sue parole fossero fatte anche meglio dei numeri. Come non ammirarlo quando, la sera, seduto al tavolo del tinello, diceva di «sbrigare la corrispondenza» scrivendo abbastanza in fretta su uno di quei grandi fogli intestati con tanto di «commerciante» e di «fu Egisto»? Poi c'erano i telegrammi, e Palon scriveva molto più riposatamente sui moduli azzurrini e non finiva di contar le parole che costano un tanto l'una, quasi quasi come le uova. I telegrammi sbigottivano la Barabina; quando erano gialli più di quando erano azzurri; quando arrivavano più di quando partivano. Non era così stupida da non capire che il foglietto giallo piegato diceva press'a poco così: «Spedite súbito cèfali anguille» oppure: «Sospendete partita sogliole», mentre nelle altre case il linguaggio è molto diverso: «Mamma aggravatissima, vieni súbito». Questo hanno di buono le donne dei pescivendoli; che non han paura dei telegrammi; non credono esse che il telegrafo sia l'alleato della morte, essendo questa per solito ignoranza della gente istruita.

Disgrazia vuole che né il telegrafo né l'amicizia coi ricchi né il saper scrivere correntemente con penna e matita nobilitino un pescivendolo che vive, contrasta e ragiona con pescivendoli, tra cui *Pés Fritt*, Pesce Fritto. La Barabina temeva, senza saper perché, Pesce Fritto: forse come il più

urlone o il più furbo. Una sera, saranno state le sette, Palon e il suo camerata entrano in cucina mentre lei sta dicendo il rosario come una vecchia, con un lumino da agonia; e il padron di casa gira la chiavetta della luce elettrica, irritato del lumino a olio che non s'è ancóra buttato via, seccatissimo dinanzi all'amico di queste economie ignoranti in pieno continuo progresso.

– Barabina, che c'è da mangiare?

Ma se lo sapeva! Egli stesso aveva portato, verso le cinque, un cartoccio di seppie, di quelle filamentose, già purgate del bellissimo inchiostro, che in altri tempi, quando si sentiva meno moderno, avrebbe messo nel calamaio e vi avrebbe intinto la penna come si dice facessero i vecchi.

– To', Barabina, qui ci sono cinque bei cèfali. Aggiungi alle seppie, cerca qualche altra cosa e prepara per cinque persone.

– Avete capito? – insisté Pesce Fritto che recava anche una grancévola lessa – siamo quattro amici, e lui cinque.

– Vediamo se sei capace d'improvvisare una cena. Sono le sette. Ti diamo tempo quaranta minuti.

La Barabina ascoltava intontita, disposta a perdere questi primi preziosi minuti, come aspettando l'incitamento o la lena. Si capiva bene ch'era una creatura abbastanza allenata alla vita ordinaria, ma assolutamente incapace d'affrontare le grandi novità: e a Pesce Fritto viene da ridere.

– Mi guardate male? Sì, avete ragione, la colpa è mia, sono io che ho detto mezz'ora fa: «Stasera andiamo tutti a mangiare da Palon, quel che c'è c'è». Ci siamo invitati in quattro e il padron di casa ha detto di sì. Sapete che le cene improvvisate son quelle che riescono meglio.

– Vien via, – fece grave il padron di casa – lasciala stare.

Quando tornarono, c'erano gli altri tre compari che s'erano invitati con Pesce Fritto e la tavola brillava con bei bicchieri e belle posate e biancheria candida e profumata che faceva pensare al talamo quasi più che alla mensa; da ciascun bicchiere il tovagliolo fioriva su bellamente a ventaglio; un tralcio di foglie e fiori di carta scendeva dalla lumiera fin sopra la tavola (particolare che fece una certa impressione). Palon temette che questi preparativi promettessero troppo e disse bonario mentre i quattro ospiti esploravano le pareti annusando:



– Badate, è una cena, non è una mangiata.

La donna apparve tranquilla. I pescivendoli, l'un dopo l'altro, Pesce Fritto compreso, le diedero la mano con rustica simpatia, benché lei facesse segno che non era una mano da stringersi: tanto è vero che unse o bagnò, una per una, le palme degli amabili cavalieri. Pesce Fritto, si sa, aveva il tono di protezione.

– Siete una brava donna; Palon non vi ha sposata, ma potete star certa che non vi lascia.

– Ormai non la lascia più – disse un altro.

– Perché dovrebbe lasciarla? – saltò su Gentili Bruto quasi con gratitudine verso la donna che stava cucinando anche per lui; ma era una gratitudine anticipata a stomaco languido – Date retta a me, il matrimonio non conta più nulla. In chiesa e in municipio non si va per sé, ma per gli altri che stanno a vedere.

– La macchina da cucire non ce l'avete, – constatò Pesce Fritto con l'aria di saper gli affari di famiglia – e io che ho dovuto comprarla!

– La macchina da cucire? – borbottò Bruto in modo che la disgraziata non udisse. – Si compra soltanto alla moglie.

– Badate, – ripetè l'anfitrione prima di mettersi a tavola, – è una cena, non è una mangiata.

Sapevano gli ospiti che c'era la sua differenza tra cena e mangiata e se ne accorsero sùbito quando videro che quella furbacchiona aveva saltato la minestra, cioè i passatelli, passando senza preamboli alle maledettissime seppie: forse d'accordo con lo stesso Palon che, si sa bene, non sciala. Questo infelice inizio amareggiò i commensali. La

bella allegria cadde di colpo; subentrò il disagio, il fastidio. Si vedeva che Bruto faceva fatica a non sbottare perché Palon lo aveva turlupinato; gli altri guardaron Pesce Fritto come se il maggior responsabile fosse lui che aveva avuto la bella pensata. Diceva forse ciascuno tra sé: «Quando voglio mangiar così, resto a casa», poi ch'è stabilito che solo alle tavole altrui si fanno le grandi mangiate.

Il vino era men che mediocre, il solito vin di famiglia, di poca resistenza, che in fin di stagione ha quasi sempre il difetto. Palon e la sua donna non s'erano preoccupati nemmeno del vino; non avevano pensato di mandare a prendere due o tre bottiglie di quel buono alla Bicicletta o alla più vicina osteria.

Non erano le dieci che Pesce Fritto diede il segnale e s'alzarono tutti.

– Palon, – fece con imponenza costui – scommetto che la tua donna non è abituata a sprecare. Noi tutti andremo in rovina, ma tu resterai saldo come una colonna con questa donna qui. Felice notte.

L'abitudine delle cene nelle diverse famiglie dei colleghi di pescheria preoccupava un poco la donna. E se una notte o l'altra il suo Palon le tornava a casa ubriaco fradicio? Sapeva che un pescivendolo ubriaco bestemmia, e bastona la moglie, e «quando si bestemmia si ha più forza». E poi le spiaceva che quel ficcanaso chiamato, non si sa perché, Pesce Fritto, e i suoi amici triviali sarebbero tornati a questa mensa gentile come quella d'un santo pretino a mangiar coi pugni sulla tavola e a dir cose tutte sgradevoli.

Uno le aveva detto che il matrimonio al giorno d'oggi non conta per nulla, e questo era quasi gentile, ma quello stesso mezz'ora dopo l'aveva derisa per la troppa magrezza, ché a un uomo come Palon bello grasso ci sarebbe voluto una donna pesante, quel che si dice una «sposa da tasto». Si tastava il seno, le braccia: era magra, non era "da tasto". Ma l'espressione l'aveva talmente colpita che non immaginava



ormai che donne solide, ben piantate, rotonde, nude, bianche di latte, attorno alla rinata bramosia di Palon, che poteva ancóra ammogliarsi. E ora i colleghi gli avevan messo questa pulce nell'orecchio. Bene, vuol dire che se Palon sposerà la sposa da tasto, lei se ne andrà zitta zitta e cercherà un posto di serva in tutt'altro tipo di casa, dove non si parli di mare. (Niente più parcenévoli allora; dicono che nei paesi dove non c'è il mare la gente parli un po' meglio). Ma le vengono anche pensieri di strana e goffa ignominia: che se fosse stata bella e se il residuo della bellezza le rimanesse ancóra, magari nel lampo degli occhi, si metterebbe a fare la "pu", ch'è mestiere come un altro, come quel della moglie sterile e della gastalda.

Eppure, sì, gli voleva bene davvero, ché non lo si veste un uomo per tanto tempo, non gli si allaccia le scarpe, non gli si fa la barba, non gli si taglia ogni mese i capelli senza volergli bene e portargli rispetto. Ma, abituata a servire, a sentirsi schiava e non altro, lo avrebbe anche abbandonato alla formosa sposa invece di tenerselo stretto, di difenderlo con le unghie e coi denti. Ora poi che s'era messa in testa di perderlo, gli voleva un bene stranissimo, mezzo scervellato, da vecchia pazza innamorata: era come un pizzicorino, un ghiribizzo di gioventù e di poesia. Gli sarebbe andata dietro, lo avrebbe pedinato, avrebbe voluto vederlo a caffè o all'osteria, vederlo dal buco della chiave quando sedeva in casa d'amici. Gli pareva bello: un bell'uomo. Grosso, un po' grosso, come tutti quanti i parcenévoli, perché è il mestiere che porta così? Ma gli uomini debbono essere larghi, traversi. Non gli piaceva immaginarlo dietro il banco di pescheria, che dietro il banco debbono stare i garzoni, e ci sarebbe stata bene anche lei; gli piaceva meglio vederlo al mercato del pesce, nel portico nuovo, ove un uomo come Palon afferma la sua potenza, la gloria dei suoi telegrammi, la sua fama di fiduciario di barche che lo fanno di volta in volta mediatore, capo del mercato, direttore d'orchestra, capo della situazione e chi più ne ha più ne metta. Oh Dio, perché lei non aveva

mai fatto caso che il suo Palon era il fiduciario dei paroni di tre barche da pesca importanti come le "Due Annette", la "Maria II", il "Nuovo Fioravanti"? Quando venivano avanti in mercato le casse di pesce di queste tre barche, era lui che sedeva al posto del giudice, e i parcenévoli tutti dipendevano da lui restando zitti e in fila come bambini. E ora le veniva voglia d'andarlo a vedere. Non s'era mai mischiata con gente della pescheria e della riva dacché s'era ingentilita con una malata, ma ora si metteva un fazzoletto in testa e correva a vedere, per quel pizzicorino, quel ghiribizzo di gioventù e di poesia. Aveva gran fretta, come se non le importasse di vederlo a quel posto quando non fosse più la sua concubina. Il fazzoletto in testa... Dov'è il fazzoletto?

Poco dopo si ritrovò nella calca, in vista dell'edificio nuovo, a tettoia, ma fornito di sbarre, del mercato del pesce all'ingrosso. Par che tutto il paese si riversi su questa riva a salutar l'arrivo del pesce, nostra sola ricchezza; la gente povera, la gente minuta, la vecchierella che chiede l'elemosina d'una manciatella di pesce trascurabilissimo a tutte le "coccie"*, la fruttivendola col suo carretto che cambia un canestro di ròssoli o di paganelli con pere e mele da buttar via, la gente scema e la gente curiosa, facchini e barellanti, frati e chioggiotti, factotum e convalescenti, biciclette e cani randagi, il signor Podestà, due suorine dell'ospedale: e poi le casse dei cèfali e delle ombrine e delle mazzòle e dei rombi e delle canocchie e dei barboni e dei ragni che traversan la riva dalla barca al mercato coperto dove il mediatore siede e comanda. Questo è il momento che tutti urlano e si metterebbe a urlare anche lei. Poi si fa largo, mette la testa fra le sbarre per vedere che succede là dentro, ode il suono d'una campanella come all'asilo infantile, vede i banchi delle diverse file di parcenévoli grossi e piccini che guardano e ascoltano attoniti, ma non vede il saggio Palon dominator

* Coppie di barche che pescano insieme.



d'assemblee. Il mediatore, (non sarà mica lui, Pesce Fritto?) siede su una specie di pedana, come alla cattedra, davanti alla stadera detta basculla; via via che le casse passano sul piano della basculla, egli annunzia il peso cui segue il prezzo dell'asta, e conta a ritroso, indifferente monotono: finché uno dei pescivendoli accetta e fa un piccolo cenno, indifferentissimo anch'esso. La cassa scivola su un ponticello in declivio, dalla basculla al cancello d'uscita, dove fan ressa garzoni e facchini, e la Barabina ha le casse di cèfali baràcole sgombri orade buratelli ai suoi piedi. Ma ecco il pesce della "Maria II", la barca che pare un'imperatrice; ecco i barboni del "Nuovo Fioravanti". Pesce Fritto s'alza e cede lo scettro. Col fiato mozzo, col cuore che salta, la Barabina vede farsi innanzi Palon, lo vede seduto alla basculla, capo del mercato, padrone del paese, autorevole e un po' misterioso. Se lo sapesse! Se sapesse che la sua donna è qui che lo ammira!

– Cinquanta scudi, – annunzia Palon. Poi, a voce più bassa, con aria di noia:

– Quarantanove, quarantotto, quarantasette, quarantasei, quarantacinque, quarantaquattro, quarantatré...

Parve a lei che si volgesse a guardare verso il cancello d'uscita, e fu per cadere fra le braccia delle donne delle biciclette a cassetta che portano il pesce minuto in campagna. Restare ancóra le parve rischioso. Il suo Palon lo aveva visto; lo aveva visto quasi sul trono; e non le bastava? Il suo cuore di donna che non va in bicicletta, che non porta il pesce minuto in campagna, cantava come un ritornello, come una preghiera, press'a poco come gli *ora pro nobis* delle litanie lauretane, la litania profana di lui: quarantanove, quarantotto, quarantasette, quarantasei, quarantacinque, ed era felice di quel che aveva fatto e di saper contare a rovescio.

La sera egli si mise a tavola sopra pensiero e la guardò di sottecchi. Oh Dio, l'aveva vista! l'aveva vista al mercato! Ora le proibiva d'uscir di casa e di fare la sciocca. Invece gli disse benevolo:

– Bisognerebbe invitare ancóra quei quattro. Dirò che sei tu che li vuoi e che li mandi a chiamare. Ti va?

E, senza aspettar la risposta:

– Il “Crocifisso” vuole un prestito di mille scudi per le riparazioni. Pesce Fritto non glieli da. Se glieli do io, divento il mediatore del “Nuovo Fioravanti”, della “Maria II”, delle “Due Annette” e del “Crocifisso”. Va bene?

Quando Palon invitò gli amici mangioni dicendo ch’era la Barabina che li voleva e li mandava a chiamare, il solito Pesce Fritto fece una smorfia. Poi quest’omone che la sapeva lunga consultò i suoi compagni; pareva che i compagni mettessero delle condizioni.

– Accettiamo, – disse molto seriamente quella specie di corifeo o di corago – Accettiamo, ma a un patto. Che sia un pranzo tutto di carne.

– Tutto di carne? O perché?

– Perché di pesce ce ne hai dato abbastanza quell’altra volta e costa troppo poco a te che lo vendi.

– Va benissimo. E poi?

– E poi... non mi fido. Eh, vecchie volpi, ci conosciamo. Se non c’è qualche avvenimento importante, voi ve la cavate con poco: perché siete troppo per bene.

– Sarebbe, questo avvenimento importante?

– Che so? Uno sposalizio. Tu sposi la Barabina, e il pranzo sia un pranzo di nozze.

– Sposare? Ha forse avuto un figlio?

– E io ti dico e ti ripeto che se non sposi la Barabina noi non veniamo a mangiare.

– E non venite. Ci faccio un guadagno.

– Avete sentito? Pirchio-spilorcio, è per non fare di grosso. Da quel momento il povero Palon non ha pace. In mercato, in pescheria, fin nelle barche e sul mare lo deridono perché non sposa la sua Barabina, e gli dànno del pirchio-spilorcio perché rifiuta un pranzo o una cena di nozze ai suoi migliori amici che, seduti a tavola, hanno il torto di non contentarsi di briciole. Senza una festa qualsiasi, una mangiata non è una mangiata. E qual cosa più d’uno sposalizio rende solenne un convito? I parcenévoli erano tutti sposati regolarmente, ma a sentirli sarebbero stati prontissimi allo scambio d’anelli nuziali per far piacere a cari commensali. E poi l’amico Palon aveva fama d’anfitrione troppo modesto, e la donna era ancor più guardinga: senza la garanzia del matrimonio non s’era sicuri d’una bella mangiata in casa sua. Ragionava male il signor Pesce Fritto? Avevano torto gli amici? Volevano la garanzia.



– Va bene, – disse finalmente il brav’uomo che tirava fuori anche i quattrini per il parone del “Crocifisso”. E aggiunse piano come a se stesso: – La sposo. Ti sposo, – ripetè quasi con lo stesso accento alla donna. E la donna si volse a guardarlo stupita come se non potesse credere a questa specie d’alzata d’ingegno, del marito che vuole sposare! Ma che cos’era questo? Era amore?

Parve in seguito capire insieme e allibire. Non sarebbe mai più andata per serva in un’altra casa, non si sarebbe messa a fare “pu”? Gliene restava un senso come di strazio: e poi l’allegria, vestirsi bene, saltare e ballare. Come si fa a farsi belle? Con le diavolerie d’oggi si ridiventa giovani e belle! Poteva mettersi indosso uno scialle, sul petto (averla!) una spilla, al collo i coralli, in bocca un fiore vermiglio, ai piedi le rosse pianelle, fra i capelli le penne di pavone o, meglio ancóra, tagliarsi i capelli, come han fatto tutte le figlie dei marinai, una per una, e così essere giovane e fresca, aver diciott’anni, bianca e rossa che butta la brina.

*«Bela burdëla fresca campagnola...»*

Però avverte il brav’uomo che non c’è nulla da fare, neppure un abito nuovo, neppure un capo di biancheria e tanto meno un viaggetto: perché tutto resterà come prima.

Si voleva soltanto mangiare. Si voleva una bella mangiata, e cioè cappelletti e faraona e agnello e porco e castrato e altre carni per i carnivori mercanti di pesce, e vini di tutte le qualità, e Albana di Bertinoro e Sangiovese di Predappio e Cagnina di quella che morde. Ora la Barabina arrivava a capire, ma continuava a guardarlo stupita. Che cos'era questo? Era amore? No: era la garanzia. La garanzia pretesa dai commensali perché si facesse di grosso.

Mai s'era visto tanto sciupìo in quella casa che tutti sapevano sobria e silenziosa come un convento; due donne aiutavano la sposa in cucina; la sposa uscì con lo sposo e coi due testimoni; si fermò in chiesa, si fermò in municipio e ritornò ai suoi fornelli. Sposarsi è una cosa semplice e quasi banale; più difficile preparare un banchetto con la garanzia che dà ai banchettanti la festa nuziale.

Poi, quando i parcenévoli sedettero a tavola, nessuno s'accorse che mancava qualcuno a quel banchetto di nozze; mancava nientemeno la sposa. La sposa serviva a tavola. Solo un momento, cambiando piatto al suo sposo, lo toccò leggermente su la spalla, e poi lo guardò: lo guardò in un modo strano come se gli dicesse che gli voleva bene lo stesso.



## LA SOPRESSATA

Di questi tempi (grandi tempi invernali) nei nostri vecchi paesi di Romagna chi aveva, come pur si diceva, «ammazzato» (il suino, naturalmente) faceva che molti amici sedessero al suo largo desco per una strippata tutta di quella carne; e una settimana dopo si richiamavan gli stessi invitati ad assaggiar la testa dello stesso animale ridotta a tozzo salame ben drogato, picchiettato di pinoli e di non so che altro d'estraneo, da affettar grosso e senza risparmio. Avete capito: la sopressata.

("Sopressata" veramente si chiama, ma noi di quaggiù la diciamo maschilmente "musotto" perché nel grosso budello par sia entrato per intero, e quasi ancora vi grugnisca, il muso porcino).

Così il padron di casa, senza donna ma con astuta e avida governante, volle far le cose alla grande negli stessi anni magri del dopoguerra: intendo dire che ammazzò e macellò in privato e suonò le campane a chiamar gente; ciò che doveva stupire un po' tutti, essendo egli noto per la soverchia modestia di vita, o si dica pure taccagneria. E dunque quella mattina il padron di casa, beato cinquantenne, di grande e felice corporatura, ma che giustamente si riteneva rimpicciolito e impoverito, si rivestiva e pettinava con cura come per una delle annuali feste del luogo, ed era solo per far festa al porcello: e così scese maestoso in cucina.

Il porcello v'era già stato tagliato a pezzi, pezzetti e pezzettini su tavole, ceppi e battilardi: ecco il maggior ceppo di quercia, portato di fuori, tutto scantonato e incavato e con infissi intorno ordigni come di tortura e di morte. Tutto ciò parve ancora bello al padron di casa dopo una guerra.

Bellissimo poi che mucchi di rosee carni, finemente lardeggiate, sorgessero ovunque in breve spazio e che mucchi di budella lavate fumassero fin sulla credenza e che le lun-

ghe e larghe strisce di cotenna profanassero l'innocente tagliere. Cadevano da rustiche mensole i polmoni rossi, la milza rosa, il fegato nero; il tutto ravvolto in una candida rete; così grassa e candida rete che già dava lo stimolo dell'appetito gargantuesco al nostro grassone.

Ora sull'*aròla* una ancor timida fiamma di pigne lambiva una caldaia che il sopraggiunto riteneva già piena di dadi e blocchetti di lardo. Su un'altra tavola i due grandiosi prosciutti da soffregare ancora col sale; alla qual bisogna s'apprestava l'amico del norcino, certo *S'ciafulin* (Pantofolino) che aveva le braccia nude fin quasi all'omero, villose e mingherline come lui era. La serva-padrona, anzi governante, ritta in mezzo alla stanza, teneva d'occhio or l'uno or l'altro lavorante, maestro e discepolo, tutt'e due ladri matricolati, che non sottraessero pezzi di carne, o anche pancetta, e intanto dosava pepe e cannella per i salsicciotti, e preparerà di qui a poco il salnitro in polvere per dare il rosso, come a lei piaceva, ai salami.

Volse costei più volentieri del solito al suo signore le spalle e solo si scosse quando sentì ch'egli restava davanti all'*aròla* guardando in profondissima ammirazione o meditazione la maggior caldaia sul maggior treppiede investito dalle stesse fiamme ruggenti che sarebbero forse toccate a lui peccatore.

– Sente, padrone, come grugnisce nella caldaia il porcello? Indovina? indovina quel che c'è dentro?

– La testa, la testa! – gridò allora quello come impazzito.

***

Pranzo di dodici persone in tinello: era già per finire, e scoppiettava il fuoco al caminetto. Sì che il padrone a capotavola, che al fuoco voltava le spalle, sentiva la schiena bruciata insieme col disgusto del cibo e con la noia del frastuono che faceva la comitiva irritata e come scontenta di



sazietà e di benessere. Dalla cucina venne il maestro insigne, il norcino: recava un'immensa insalatiera ripiena dei primi salatissimi ciccioli da cui s'era appena ricavato lo strutto. E diceva costui, con meraviglia dei convitati, che in un pranzo come quello i ciccioli servon da frutta.

– Amici – fece allora, sempre più grandeggiando, l'anfitrione – non pretenderete di gustare, oltre i ciccioli, anche il "musotto", ossia la sopressata, via, così subito? La mia dispettosa Esterina vi dirà ch'essa deve prima rasciugarsi, accozzarsi e restringersi, e così v'invito, amici, fin d'ora, secondo l'usanza dei tempi grassi, se pure in ricordo dei tempi magri, a qui festeggiare tra poco... che cosa? Oh Dio, nient'altro che un'orribile testa.

Più tardi l'adiposo re del convito sedeva accanto al fuoco dopo aver posato sul caminetto il suo piattino colmo di ciccioli, che sostituivan la frutta, insieme col bicchiere riempito raso di Sangiovese; del Sangiovese amaro d'uno de' suoi "poteri" (così chiamava egli i poderi) in quel di Forlimpopoli, terra grassa se negli antichi tempi il Passatore riscosse i formidabili cinquantamila scudi d'allora. E diceva:

– Vi ricordate, signori, come nel '44 molti lasciaron le loro case all'annunzio che il paese nostro sarebbe venuto a trovarsi sulla linea gotica, amici, ve ne ricordate? Ebbene, io accettai l'ospitalità del conte di ..., mio vecchio compagno d'armi, e andai lassù, sapete bene, oltre Ticino, dov'è, per intenderci, quella colossale statua di San Carlo che si può visitare internamente e sedersi, mettiamo, nella bocca o nel naso d'un gran Santo. Villa antica ed immensa, e lì mi fecero oneste accoglienze. Ma mi resi ben presto conto che, per l'incuria del nobile camerata e della di lui consorte, provviste se n'erano nel frattempo fatte pochine. Neppure una scatola di sardine! Neppure un barattolo di marmellata!

– Almeno riso, da quelle parti...

– Non più d'un sacco. Due o tre fiaschi d'olio e, che mi ricordi, alcune poche filze di cacciatorini. Per confortarmi il

conte informa subito che un magnifico suino che avrebbe fra breve raggiunto e sorpassato il peso di duecento chili, cinquanta più di questo d'oggi, stava divorando barbabietole e non so che altro nella sua opima terra della Bassa. Il detto suino sarebbe stato dunque così monumentale da servire, al momento buono, per molti e molti mesi, e per tutti. Altro che barattoli di marmellate! Altro che scatole di sardine! Senonché...

– Ragazzi, ci siamo. Può mancare il senonché in una storiella, vera per giunta?

– ... prima che il nostro salvatore arrivasse dalle caligini della Bassa Lombarda, il ponte sul Ticino non c'era più. Distrutto, amici, distrutto in men che non si dica dalle bombe d'un aereo non so più se oltreoceanico o britanno, e la contessa diede in ismanie: – Oh Dio, oh Dio, e ora come passerà il fiume il nostro magnifico verro? – Verro, capite! Chiamalo porco, avrei voluto dire per farle dispetto, maiale, suino, e magari facòcero, pècaro, babirussa, chiamalo come dalle nostre parti *baghino, e' ninein*: tutto ciò per irritare quella povera nobildonna. Ma poi la linea ferroviaria fu riattivata e in quel tratto di Ticino pullularono barche, pontoni, chiatte, zattere, burchi, caorline, perfino sandoli, per il traghetto. Non era però il caso di far traghettare un *baghino* vivo. Al momento giusto si decise di farlo macellare alla Bassa nella speranza che qualcuno di laggiù volesse recapitarcene le sparse membra. – Le sparse membra – quelli rispondono – venite a prenderle voi.

Qui il re del convito si tacque come aspettando commenti e intanto si riempiva la bocca di ciccioli, tracannò poi il suo bicchierotto di Sangiovese, sputò nel fuoco e riprese il discorso:

– Come e quando avremmo dunque avuto il suino o *baghino* che ci spettava? Ed ecco un giorno farsi avanti una eroina. Era la cameriera della contessa: una sottile e quasi delicata e affusolata Maria. – Io – dice – vado a prendere il suino alla Bassa.



– Oh brava!

– Già, ma come l'avrebbe portato? Lei rideva e diceva che s'era intesa col mungitore della nostra unica muccarella, cioè con sua moglie, che si chiamava anch'essa Maria e s'era a sua volta già intesa con una terza Maria, cucitrice di bianco nel paesetto aggrappato non si sa come sopra la villa. Bastava solo che rifornissimo le tre Marie di sei capaci valige, due per ciascuna, e il suino sarebbe stato indubbiamente tutto lì dentro. Partirono la mattina all'alba per tornare, dicevano, la sera stessa verso le sette.

– O a mezzanotte?

– No, a mezzanotte non erano ancora arrivate. E la nostra nobildonna dava in ismanie. – Oh Dio, oh Dio, quelle sono davvero le tre Marie al sepolcro. Quelle rimangono di là dal fiume. Non riprendono il treno all'opposta sponda. E quanto al verro, tenete per certo che se lo son già spartito i fascisti. – Il Ticino in piena aveva fatto, secondo lei, altre tre vittime. Sapevamo, purtroppo, di barche capovolte nella luce sinistra delle fiaccole. Udivamo il cupo gorgogliare dell'acqua nera che rompeva contro i piloni non interamente distrutti. Anche si pensava, per non voler proprio credere al peggio, che le tre Marie fossero state arrestate, oltre che depredate delle sei preziose valige. Né io né il camerata conte osavamo più infondere coraggio alla disanimata contessa. Le tre Marie...

– Tornarono?

– Sì. Alle tre di notte. Il termometro segnava cinque e forse sei sotto zero. Si misero a sedere su una cassa scolpita della veranda e non avevano niente da dire. Ai loro piedi restavano, in fila, cinque valige.

– Cinque? non sei?

– Abbiate pazienza. Ne provai una. Fortunatamente, pesava. Mancava dunque la sesta valigia. Dov'era? La cercammo scioccamente nella stessa veranda e poi in giardino e poi oltre il cancello...

– Sotto la luna.

– Sotto la luna. E poi una delle tre Marie, Dio sia ringraziato, riacquistò la favella. Disse: – Caduta... caduta in acqua... là... nel Ticino – e scoppiò in un pianto dirotto, straziante; e anche le due altre Marie, più umili, più disfatte, sempre sedute sulla cassa scolpita, sempre immobili, statuarie, avevano le lacrime agli occhi.

***

Solo più tardi, quando gli ospiti stavano prendendo congedo, il padron di casa finì il suo racconto: e fu come se svelasse a bassa voce che la sesta valigia caduta nel Ticino in piena conteneva... (abbassava ancora la voce) la testa del gran porcello di lassù, della Bassa.

– Era venuta dunque a mancarci la sopressata – concluse egli stringendo la mano al più anziano dei suoi convitati. – Ed è così, è perché, allora, non ci toccò, e non ci toccò al di sopra, molto al di sopra della linea gotica, che vi offrirò tra breve un secondo banchetto. Vi offrirò, dico, la sopressata.

Poi tornò indietro e tracannò un altro bicchiere del suo amaro e ancora gagliardo Sangiovese dello scorso anno.



## LA FESTA AL *BAGHINO*

Ancora una volta ella voleva rispettare le usanze di Casa Valzanía che aveva accolto sempre molti commensali il giorno della festa al *baghino*. Non era un pranzo di lusso: era anzi un pranzo alla buona, senza minestra, senza carne di manzo e senza torta. Tutta carne fresca di porco, braciuole arrostite sulle graticole nere dei cefali e fegatelli avvolti nella rete di grasso. E ciccioli a volontà, ciccioli ancora tiepidi a cui il sale da cucina dà un sapor quasi amaro! [...]

Le ciance di quegli uomini nel cucinone distrassero Cristina fin quasi a mezzogiorno, mentre Justina e sua madre preparavano il pranzo per gli ospiti: le graticole fumavano accanto al gran calderone. A mezzogiorno vennero le tre ragazze, Sara, Severina e Mariòcia, ridendo, cantando: «Eran tre sorelle e tutt'e tre d'amor...», battendo i piedi, spruzzando neve da per tutto, irriconoscibili negli scialli materni, felici di sentirsi subito indosso, accingendosi a festeggiare il *baghino,* l'alito grasso e snervante della pizzicheria. Poi venne Ociadbò in capparella, Masadoss col *manto-e-mantò,* Remo che pareva l'orso con quel cappottaccio corto di pelliccia e il berretto alla russa. Erano quelli della scampagnata: era il "coro". Mancava solo Ciro Buda, ma si sapeva ch'egli sarebbe al solito venuto più tardi, per farsi notare.

– Hai visto la novità? – dicevano ogni tanto le ragazze.

– Sì, sì, la neve! Bella! bella!

Ciro fece il suo ingresso in cucina, e pareva casa sua benché in casa Valzanía entrasse pubblicamente per la prima volta. Si tolse subito il cappotto, che diede a Mariòcia come a una serva; apparve alto, aitante, coi gambali neri e la cacciatora di velluto verde. Cristina non lo guardò per non aver l'aria di ammirarlo con l'altre ragazze.

– Ohi, compare – disse subito a Lampo – mi raccomando l'onestà.

Ma a tavola, nel tinello, lei sedette vicino a lui. Egli stesso le indicò il posto: «Qui starete voi», e la guardò in quel momento come non l'aveva mai guardata, come l'avrebbe guardata se fosse stata sua moglie, dopo la notte nuziale. Comparvero i fegatelli e le braciole fumanti; e chi faceva le parti era lui. Pareva che la povera bestia fosse venuta due o tre giorni prima da un fondo suo. La lodava (trecentocinquanta! trecentocinquanta libbre!) come se avesse lui dato ordine ai contadini d'ingrassarla per quella festa. Cristina, che lo guardava con la coda dell'occhio, pensava che alla pineta di Cervia egli aveva mangiato e bevuto pochissimo, e ora ingurgitava quasi con accanimento. Perché? Quel giorno era stato anche parco di parole e di gesti; le era parso perfino triste quel giorno: oggi era assai assai allegro. Si rivolgeva a lei bruscamente e le dava del voi, senza ritegno, come se avesse voluto mostrare a tutti i commensali che il padrone di casa Valzanía, pel momento, era lui.

– Avanti! Chi vuole la Cagnina e chi vuole l'Albana. Qua! Oggi mi par d'essere più ricco della Congregazione di Carità di Cesena che ha, sapete bene, trecentocinquanta fondi.

Gli altri uomini cercarono di imitarlo, forse per rallegrare Cristina.

– Oggi si deve mangiare come la *domenica lupa*: si mangia sette volte e poi si crepa!

– *Chi sparagna 'e gatt se 'l magna!* *

– Ah! – esclamò il grosso Dorligo soddisfatto – qui siamo proprio nell'orto di Abramo!

Una lunga meditazione di Masadoss, spirito arguto e bizzarro e poetastro ufficiale ai banchetti, produsse questo bel distico:

* Chi risparmia il gatto se lo mangia!



Il sei gennaio allegra compagnia
mangiò il baghino in casa Valzanía.

– Avanti, Sara – gridò Remo tirandole un fegatello nel piatto – mangia, sàziati, tu che sei più golosa di una gatta rossa.

– Vedete come fa? Vedete come fa? – gridò la ragazza al colmo dell'ira – Io non posso mangiare con lui. Il cibo mi va tra il busto e la camicia.

– Zitta là, femmina ingrata. Non ti lamentare del brodo grasso. Che cosa vuoi ancora? Hai il bel figliolo, hai la carne, hai il vino: che cosa vuoi di più? Vuoi la bara?

– E voi, pezzo d'imbecille? – gridava Sara, inviperita a Masadoss – Avete la carne, avete il vino, fra poco sarete anche ubriaco. Che cosa volete di più? Il colore di becco cornuto?

Ora Masadoss raccontava una storia alle ragazze e non s'accorgeva di farle ridere: era la storia sua, la storia delle sue miserie, di quando non conosceva ancora quella gran signora ch'era Cristina Valzanìa.

– Cioè no, non è storia mia, è la storia di Papa Sisto che castigava il buono e il tristo. Papa Sisto era quello che, prima della nomina, girava l'arrosto nel convento dei frati e diceva girando l'arrosto: «Non andrà sempre così! Non andrà sempre così!». E anch'io dicevo: «Non andrà sempre così! Non andrà sempre così!». ––Vedete se avevo ragione? – diss'egli alla padrona di casa – Ora bevo il Sangiovese e mangio i fegatelli dai Valzanía. Il nome del Padre, del Figliolo e dello Spirito Santo!

Anche Ciro rideva benché non ammettesse che ci si dovesse ubriacare troppo presto. Lui non si ubriacava mai, beveva più degli altri ed era sempre padrone di sé. Ora aveva compreso che le risa smodate e le parole volgari non divertivano Cristina; anzi la turbavano, la rendevano triste e pensosa. Egli aveva provato di farla sorridere. Cristina non sorrideva: era assente.

– Permesso? permesso?

– Chi è? chi è? – si chiedevano le ragazze curiose – Chi entra?

– Entra una povera serva – disse la Medea che aveva al petto, come un bambino in fasce, una bella bottiglia di grappa – Ho saputo che c'erano invitati, ho saputo che si faceva festa al *baghino* e porto la grappa per digerire la carne di porco, a nome del mio padrone Antonio Bodoloni detto Tugnaz. E ora me ne vado subito subito. Buon giorno, padroncina. Buon pro faccia alla comitiva.

I commensali risposero con risa e sogghigni e si disputarono la bottiglia di grappa. Cristina non rispose. Aveva capito che anche questa volta la serva dello zio Tugnaz aveva voluto metterci il becco. Masadoss commentò:

Baghino, Albana, grappa e così via,
tutto si gusta in casa Valzanìa.

Ardeva nel caminetto un gran fuoco di radici d'albero. Ociadbò sedeva vicino alla fiamma col bicchiere in mano e una bottiglia sul piano del caminetto; beveva e si scaldava in santa pace. Le ragazze, sazie di cíccioli, vennero verso di lui, lo circondarono, gli mettevano le mani addosso, pareva lo volessero spogliare e buttar nella fiamma. Il banchetto era finito. Restavano ancora parecchie bottiglie di Sangiovese che gli uomini avrebbero certamente bevuto nel pomeriggio, prima di lasciar la casa ospitale.

Justina e Mariòcia sparecchiavano. E Masadoss faceva sempre i suoi discorsi strambi rivolgendosi alle due ragazze che sparecchiavano e che non l'ascoltavano più.

– Le carte! – esclamò Remo d'un tratto, rivolgendosi a Cristina – Non c'è un mazzo di carte?

II poeta commentava:

Baghino, grappa, Albana e Valzanía,
dite la vostra che ho detto la mia.



## RICORDO D'OSTERIA (LA TRIPPA)

*Dolcepaese*

Anche questo è un ricordo volgare.

C'è un momento in cui, non si sa perché, scartiamo tutti i ricordi eleganti, profumati di bergamotto, o diamo la precedenza a quelli grossolani, pesanti, ed è quando ci s'accorge che certa volgarità s'accorda meglio col nostro temperamento ritenuto idillico, urbano o che so io. O anche può darsi che un bel giorno, e senza una ragione apparente, senza chiasso o squilli di tromba, si voglia proprio fare tutto il contrario.

Oggi m'è venuta in mente la trippa. A Milano si sa che cos'è, è la *busecca,* e la prima volta che fumò nella scodella quella specie di minestra a prima vista anche troppo composita ci venne fatto di torcere la bocca, quasi per muta protesta, e fu scortesia. E poi il pensiero che la trippa non fosse che lo stomaco dei ruminanti, anche se cotto e ripulito con lodevole cura, e tagliato poi in listerelle quasi gentili, non doveva essere un pensiero molto molto allegro. E l'altro, che noi pure abbiamo qua dentro uno di questi sacchi! e il suo modo di funzionare come ce lo spiegò il medico di casa fin da bambini...

Vero è che da noi, quando ancora esistevano le grandi osterie, si serviva la domenica e giorni festivi, e ciascun gridatore di prima mattina, e più tardi all'ora della messa grande, chiamando sul ponte a gran voce, e proclamando il vino del proprio oste, aggiungeva con un ultimo grido echeggiante fin sulla riva del mare che in dì propizio non mancava, oltre il Sangiovese, oltre l'Albana e la mordente Cagnina, appunto, la trippa. Chi non sapeva in paese che nessuno la preparava meglio degli osti da vino, i quali per solito distribuiscono solo i bicchieri e le mezzette, e il pane e il companatico se lo portano da sé gli avventori, e che gli osti ci guadagnano col Sangiovese, non già con la trippa,

e volevano che si sapesse? Tuttavia essi ci avevano il suo bravo interesse, dato che quel cibo pepato a dismisura induceva gli avventori a bere, anche, a dismisura: questo servizio rendeva la trippa.

E noi allora, gente piuttosto a modino, nata bene o già ripulita, come e dove potevamo dunque gustarne? Le nostre fanticelle, in giorno di sabato, s'affacciavano alle macellerie nel trambusto delle più ricche esposizioni e chiedevano timidette quella tal cosa per sentirsi arrogantemente rispondere: «Tutta finita. Prelevata dalle osterie». Non rimanendone neppure un pezzetto per il gattino, veniva il ticchio di protestare, dato che c'eravamo in paese anche noi gente per bene che in altri campi contava e durava. A noi, poi, avvezzi alle costolettine di vitello, alle frittelline di cervello, sarebbe andato a genio un più sapido cibo. Così cominciò un'osteria, una delle più liberali, a rifornire di trippa domenicale una cospicua famiglia, e il disinteresse era tanto più meritevole in quanto, consumandosi il cibo a domicilio, quel soprappiù di stimolante non rendeva, di vin proprio, neppure l'avanzo che, tracannato il bicchiere, i meglio nostri dirozzati bevitori spargono ancora per la buona creanza.

In seguito – oh dolce ricordo! – divenne quasi una consuetudine questa della servetta che va col tegame all'osteria per la cena della domenica sera. Qualche volta i maggiorenti erano accontentati, qualche volta rischiavano di restar senza cena, essendo questi potenti, com'era giusto, alla mercé sia dell'umore dell'oste sia dell'appetito dei poveri. E direi che quest'idea di far dell'oste il proprio tiranno e del facchino del porto il proprio rivale era per il nostro orgoglio uno stimolante ben superiore a quello che si lasciava cadere sul cibo ghiotto in forma di nera droga. Noi eravamo i maggiorenti che in una brevissima e quasi ridicola contingenza si levavano il capriccio di provare come si abdica. Ma c'eravamo anche noi ragazzini, c'era anche il nostro perbenismo, ora alquanto umiliato, per via del pepe di cui l'oste aveva così



volgarmente forzato il suo intingolo. Eccoci a bocca aperta tutta la sera e con quel senso come di barbarie: gli occhi lacrimavano, la mente quasi doleva, il cuore batteva forte, e non si riusciva a capire perché gli eccessi della sete facessero tanto battere un cuore. Andavamo a letto stupiti di quanto stava accadendo fuori e dentro di noi, senza neppur accorgerci d'aver dimenticato di portare con noi il pezzo di pane da mangiare nascostamente sotto le coltri. Tenuti sempre in disparte come figli di principi, ci scoprivamo ora per via di quel cibo proveniente dall'osteria molto, troppo simili agli altri, cioè a figli di pescatori, serve, vedove sciamannate, barellanti, signorsì, i "bambinacci", quelli da cui si prendono magari i pidocchi. «*Boia d'un birichin*...» O il dialetto allora? Perché non ci s'era buttati dentro anche noi?

Passarono gli anni, cambiò a poco a poco la vita di tutti, il carattere si addolcì nel tumulto, lo stesso borgo marino mutò il suo nome in quello di Dolcepaese, mutarono perfino gli usi paesani, nel senso che quell'antica sete prodotta dalla soverchia sapidità della trippa divenne sete di civiltà e di progresso. Decaddero le osterie. Di trattorie e bettole del porto che conservassero la vecchia usanza della quasi liberale distribuzione di trippa al sugo, non ce ne furono che tre, due, una. Mio padre vecchio restava fedele a quell'una. Era tanto vecchio e autorevole che l'oste non poteva, in verità, rifiutarsi d'accontentarlo rimandando quella fanticella col tegame di terra vuoto. Ci rimetteva, ma si trattava di favorire un grande superstite e il sacrificio doveva pur essere lieve all'ultimo imbattibile oste del secolo XIX. A tavola, seduto accanto al padre, sotto l'antica lampada della poesia, la lampada pascoliana, nutrita ancora di olio d'oliva,

che sboccia sul bianco, e serena
su l'ampia tovaglia sta, luna
su prato di neve,

gustavo anch'io l'umile cibo come quando ero bambino e mi piaceva. Della grande famiglia paesana che aveva spesso così rumorosi ospiti a mensa non restavamo ormai che noi due, con parole sempre più rare. Non so se entrambi un po' non fingessimo d'essere estremamente ghiotti d'una pietanza domenicale ottenuta così a buon mercato e quasi quasi di prepotenza.

– Non ti pare – chiedeva mio padre – che ci mettessero molto più pepe una volta?

– Sì, padre mio, una volta, quando la nostra terra era così esagerata. E noi tutti così facinorosi. Ora basta, Romagna, col pepe.

– Chi ha ragione? – e indicava egli il macinino del pepe ancora forse servibile a mensa – Chi ha ragione? Riscalda? Rinfresca?

Sparito lui come gli altri, m'accadde talvolta di pensare, nei miei frequenti vagabondaggi, anche alla trippa. M'accadde perfino di chiederne in qualche osteria non volgare che la serviva con certa affettata eleganza. A Firenze quei leggiadrissimi piccoli tondini della «trippa e zampa alla fiorentina» con sopra il burro non ancor liquefatto. A Milano, *busecca, busecca...* A Caen, in Normandia, all'ombra delle torri di Santo Stefano Vecchio, le internazionali «*tripes à la mode de Caen*», a cui contrapponevo per antinomia, in segreto, quelle lontane «*tripes à la mode de* Dolcepaese», cinquanta centesimi la porzione, e senza obbligo di berci sopra, nelle più rinomate osterie.

Giunsi al mio paese una domenica sera, parendomi di approdarvi proprio da Caen, dove avevo passato giorni tranquilli, e, direi, gastronomici: e, non so se per ghiottoneria o per malinconia, mandai l'ancella alla bettola del Moro, qui, sul porto, sempre diritto prima d'arrivare allo squero, chiedendo di ristabilire molto cordialmente l'usanza. Torna l'ancella umiliata, e col tegame vuoto, e quasi in lacrime, perché le han detto proprio di no. Poi, fra le risa, s'erano



anche spiegati all'osteria del Moro, sotto il grande e affumicato camino della superstite taverna della tradizione. Il padre lo conoscevano, ma il figlio non lo conoscevano, anzi non sapevano neppure che mestiere facesse e non l'avevan mai visto passare di lì. Vi ero quasi nato, quasi vi abitavo, e non ero mai passato di lì, anzi di qui. Ma in simili casi io non dispero, come quando un critico ci dà una mazzata e ne interviene un altro sollecito a prenderci quasi di sotto.

Dopo qualche tempo l'oste del Moro, ossia il Moro in carne e ossa, si ricredette e venne personalmente a scusarsi e a dirmi di sì:

– Ora ho saputo chi siete, ora so tutto, ora capisco che siete degno d'aver questi vantaggi, come già vostro padre, buon'anima, che lo vedevamo sempre passare di lì. Siamo intesi? Mandate pure per la porzione...

Breve e dolce pausa.

– Mi scuserete ora se non capivo che diavolo facevate? Sì, è vero, ho la testa dura, finché però non trovo qualcuno nella mia osteria che mi spiega una cosa, come va spiegata, per filo e per segno. E così due o tre facchini del porto, ieri sera, mangiando appunto la trippa...

Non so più che altro dicesse il Moro dell'osteria del Moro, e prese congedo, e quest'idea che l'osteria desse giudizio di me, anche severo, m'aveva reso, come accade, felice per sempre.

## BANCHETTO ALLA SPADA D'ORO

La sala dei banchetti, alla Spada d'oro, si apriva non più di dieci o dodici volte l'anno e specialmente di carnevale per le lunghe cene pantagrueliche e i balli smodati, che si protraevano fino alle grigie albe. Talvolta, anche, la sala si apriva per offrire un banchetto al deputato di Cesena, il quale poi vi faceva un discorso politico di cui parlavano a lungo i giornaletti del circondario, il *Popolano,* il *Cittadino,* o a un conferenziere di passaggio annunziato come un tenore o a un poeta dialettale che s'immaginava di solito molto salace o a qualche altro gran personaggio; i quali probabilmente si sarebbero sottratti volentieri a tutta quella ammirazione che culminava in grossa emiliana gastronomia. Il festeggiato, si sa, non ha mai molto appetito.

Ma una volta l'anno la gran sala vedeva riuniti a banchetto una trentina d'uomini della stessa età, se non della stessa condizione; una volta l'anno, immancabilmente, le stesse facce si guardavano soddisfatte, coronando l'immensa tavola ovale delle loro teste povere di capelli e dei lucidi crani. C'era alcunché di misterioso nel loro atteggiamento. Si capiva, sì, che in quella sala non avevano che l'intenzione di banchettare (ognuno aveva certamente una gran voglia di riempirsi l'epa innaffiando i cibi tradizionali coi vini romagnoli, *Sangiovese* rosso, *Albana* d'oro, *Cagnina* nera come l'inchiostro, e non escludendo la vivacità mordente del liquore); ma era come se si fossero dato un così lieto convegno per solennizzarne un altro ch'era avvenuto in altro luogo, noto soltanto a loro, dove si fosse celebrato un rito, s'intende, civile.

C'era, è vero, qua e là, fra le persone che parevan ragguardevoli, qualche tipo sospetto, qualche tipo di urlone e di beone che faceva molta fatica a frenarsi per un certo riguardo ai convitati influenti, e questa fatica era visibile nel



gonfiore dei volti accesi, nella turgidezza delle vene, delle tempie, delle corde del collo; c'era qualche faccia timida, umile, che pareva ritirarsi di quando in quando, nascondersi dietro spalle autorevoli oppure sorridere col dolce, straziante sorriso dei poveri di spirito che rispondono solo quando sono interrogati e non rispondono sempre bene, sempre a tono, perché non hanno capito, o anche rilevare in quel sorriso l'origine modesta, plebea, e dire chiaramente di mangiare la tal pietanza solo una volta l'anno, in quella sala, fra quei signori; ma in complesso non poteva dirsi una tavola volgare e le cose procedevano bene.

I discorsi erano leciti.

– Buonissimo questo sformato di semolino ripieno di carne!

– L'anno scorso c'era il filetto di vitella alla finanziera ch'era un desìo!

– Io mi ricordo ancora dello stufatino di vitella di latte dell'altr'anno. Coi finocchi!

– Ed io mi ricordo del cappone arrosto tartufato del novecento!

– Ed io mi ricordo una spalla d'agnello, figliuoli miei! Con contorno di patatine intere!

Non tutti erano così ingenui da mostrar di gustare con tanta delizia le vivande più prelibate e da farne gli elogi, non dimenticando, quasi per gratitudine al cuoco invisibile, le vivande degli altri anni. I commensali più ragguardevoli mangiavano in silenzio come se meditassero. Tratto tratto qualche parola, un accenno alla situazione politica, al fatto del giorno: qualche opinione personale espressa con molta precauzione: l'atteggiamento di chi ha bisogno di tutti gli elementi prima di dare un giudizio; anche qualche parola monosillabica, esclamativa, sospensiva, beh, mah, bah; e poi, per fare una concessione ai buongustai, agli entusiasti:

– Via, questo storione in fricandò è eccellente!

Eccellenti anche le quagliette; e anche graziose, ognuna fra due crostini, con due foglie di salvia lacrimanti d'olio, alternate col filetto di manzo a pezzetti, fasciato di lardone: sempre con l'odore della salvia e fra i due crostini.

Il commendatore era a capotavola. Si capiva bene che non era della compagnia, ch'era l'ospite di riguardo. Non aveva pagato la quota lui; mangiava gratis; faceva un grande onore alla tavola con la sua presenza. Naturalmente, non era stato facile averlo. Un commendatore! Un consigliere di ministri! Avevan dovuto pregare, inchinarsi, chiamarlo ripetutamente, ostentatamente col suo titolo, e poi mandarlo a prendere in carrozza, al villino. Così quel giorno egli aveva dovuto abbandonare la giovane sposa, la quale aveva annunziato fin dalla mattina di non aver appetito. Distaccarsi da questa giovane moglie era stato per il commendatore uno strazio. L'invito poi non lo convinceva.

– Scusate scusate, che c'entro io? A qual titolo partecipo a questo banchetto? Che significato ha questo banchetto? C'entra la politica? Si festeggia qualcuno? Si solennizza una data storica?

Rispondeva questa buona gente con tutta semplicità:

– Commendatore, si mangia. Non c'è nessun pericolo, commendatore. Siamo in Romagna: si beve e si mangia!

Il commendatore apriva le braccia con l'aria di dire: «Ma io mangio a casa mia!»; e, volendo mostrarsi gentile nel suo paese, apriva le braccia dicendo:

– Figliuoli, si mangia tutti i giorni.

Ma egli non aveva capito. Come aveva sorriso questa buona gente, con gli occhi che ammiccavano, perché l'ospite illustre non aveva capito!

– Scusi, commendatore: in che anno è nato lei?

– Io? In che anno sono nato io? Ma nel '68, diamine!

– Anche noi, commendatore. Anche noi siamo tutti del '68. Tutti del '68: ecco spiegato. È chiaro, commendatore?



L'ospite illustre aveva sgranato gli occhi. Il '68? Che c'entra il '68? Quale guerra, quale scoperta, quale grande impresa vi era avvenuta? Erano nati loro, era nato lui. E poi?

– Commendatore, siamo della classe del '68. Tutti gli anni la nostra classe si riunisce qui in modesto banchetto. È un modo come un altro di trovarci uniti. Non siamo molti, perché vogliamo essere tutti fra gente per bene. Abbiamo tutti la stessa età. Commendatore, non è commovente?

Sicuro, era una cosa commovente; e però il commendatore aveva accettato. E adesso era là, tronfio, a capotavola.

Non tanto tronfio, veramente, il commendatore da non sentire la tristezza e l'ingenuità di quel simposio. Tutti gli anni questi uomini si riunivano qui, festeggiando se stessi, avendo l'aria di festeggiare tutt'altra cosa, tutt'altro evento. Ma non si poteva forse dire che festeggiassero se stessi perché non avevano attitudini spavalde e non mostravano di considerare l'anno della loro nascita come un anno fatidico. Ecco, festeggiavano la classe del '68! Nulla era avvenuto in quell'anno: essi lo sapevano bene. Gli anni celebri sono il '48, il '59, il '68: quella brava gente era nata troppo tardi. Non c'era stato nulla nella loro vita, assolutamente nulla, nemmeno una scaramuccia. E per questo? Non erano essi della leva del '68?

– Oh, ecco l'arrosto! Lo sfilettato tartufato!

– Il pollo al diavolo!

– E un cosciotto di castrato credi che non ci starebbe bene?

– E gli arnioni alla romagnola?

– Qua le bottiglie! È il momento della Cagnina!

– Sangiovese!

– Cagnina!

Il commendatore era quasi pensieroso. Raramente gli capitava di pensare; né la sua signora né le sue occupazioni glielo permettevano. Eppure egli non era stato in gioventù, un facilone, un semplicione: in liceo il professore di filosofia

lo aveva sempre prediletto. Ma quanti anni erano passati! Essere del ’68, avere quarantasette anni! Non sono pochi quarantasette anni. Ci si avvia verso la cinquantina. Eh no, non sono pochi cinquant’anni! E sempre così, fino alla vecchiezza: finché ci si ritrova nella gran sala della Spada d’oro in quattro o cinque: non più.

Egli guardava dal suo posto d’onore i commensali, li guardava con uno strano, indefinibile senso di pietà. Guardava tutte le facce: trenta facce! Non c’è nulla di più triste dell’umanità ammassata, del gregge umano. Facce, facce, facce, l’una dietro l’altra, in fila, tutte uguali, tutte spaventosamente uguali. Uomini, uomini che sembrano bestie, povere bestie che hanno avuto bisogno di mangiare, che mangiano ancora, che mangeranno sempre; e non c’è nei loro volti altra mossa che quelle delle mandibole quasi meccaniche. E uomini che hanno la stessa età: tutti la stessa età, tutti quarantasette anni!

«Qual giuoco d’ironia» pensava il commendatore, a capotavola «ha riunito qui un numero considerevole d’uomini della stessa età? Evidentemente la loro volontà sola non è bastata. Si potrebbe ridere: un altro al mio posto, per non sentirsi ridicolo, riderebbe. Ma è facile ridere! Meglio guardarla questa gente che mangia, che crede di darsi il lusso di una consuetudine simpatica. Ecco qua. Che cosa mi colpisce di più, di questi camerati, se io li guardo con insistenza? Questo certamente: che io non li crederei coetanei se non sapessi che son della classe del ’68. Mi sembran uomini di età diverse, vedo dei giovani e dei vecchi. Eccone uno ancor tutto biondo: è solo un po’ povero di capelli alle tempie, ma il viso è giovanile, chiaro, fresco, ma il cuore è animoso, lo sguardo vivo, la persona diritta. Eccone là uno, invece, tutto bianco, con gli occhi rossi, velati di stanchezza, col volto che esprime stupore, meraviglia, e anche noia di essere qui e di non essere in un altro luogo, dove ci sia meno gente. Eccone là un altro che ha la sciatica e che ha fatto un sacrificio immenso a lasciare i cuscini della sua poltrona! Questo, invece, dal cranio perfettamente lucido e dai baffetti perfettamente neri, ha l’aria di un uomo di quarant’anni giusti – non uno di più, non uno di meno – nella sua sana vivacità e nella sua sicurezza giovanile: un uomo che piace alle donne! Quello là un uomo di età indecisa: quaranta? cinquanta? sessanta? Secondo come e quando lo si guarda. Quei suoi pochi capelli arruffati, le mani adunche villose, le orecchie larghe, anch’esse villose, quei sopraccigli folti, rabbuffati, quei baffoni da maresciallo in pensione ne fanno un uomo abbastanza autorevole, degno d’un’età rispettabile: d’altra parte, c’è ancora in lui tanta maschia possanza da renderlo simpatico, forse desiderabile, a più d’una giovane vedova. Vedo là un viso tutto rosso, assolutamente paonazzo: ahimè, quella pappagorgia, quei tre giri di carne tra mento e colletto! Non si potrebbe essere più corpulenti di così! Ecco un bel tipo di apoplettico che scioglie inni alla Cagnina! Quell’omettino smilzo smilzo, asciutto asciutto, è degno di non passare inosservato: egli non ha alcuna età, forse non ne ha avuta mai. È stato sempre così, con quella pelle arsa stirata sul viso, con quegli occhiettini senza espressione, con quei pochi capelli senza colore: alto così, così stretto di spalle, con le mani così magre, con le unghie così lunghe. Che c’entra lui col ’68?».

– La signora! La signora del commendatore!

– Chi? chi? chi?

– La signora Natalia! La moglie del commendatore!

Quasi tutti si alzarono. La grassottella Natalia entrava raggiante, dondolandosi un poco sui fianchi, facendo lievi cenni di saluto al marito autorevole, ma con la voglia di mandargli un bacio.

– Una sedia qui! Vicina al suo sposo!

– S’accomodi, s’accomodi! Ora viene il dolce!

– Che cosa preferisce la signora Natalia? La sfogliata ripiena di marzapane oppure il budino di avellane?

– E il vino? Un po’ di Sangiovese?

– Macché il Sangiovese! L'Albana!

Oltre la moglie del commendatore era entrata nella sala del banchetto una giovane signora che i pili non conoscevano o non avevano riconosciuto. Anche lei sorrideva e ringraziava con molto garbo colui che le aveva offerto la sedia. Per un curioso senso di simmetria, questi pregò col gesto l'ignota di sedersi lontano dall'amica, all'altro capo della tavola. Ella accondiscese volentieri, e si presentò molto spigliatamente agli uomini che l'attorniavano.

– Non mi conoscono? Sono la nipote del povero Pier Maria Zàzzeri.

E fu così che Cristina conobbe i primi uomini del paese.

***

Il banchetto era finito da un pezzo. E il chiasso cresceva, cresceva di mano in mano che si vuotavano le bottiglie del Sangiovese, dell'Albana, della Cagnina. Il banchetto continuava senza vivande, con questi soli tre vini. Non vi partecipavan più, ora, quelli del 68 soltanto: nuovi uomini erano giunti, nuovi uomini si eran seduti e trincavano. Non ignorando l'usanza romagnola che prescrive nei grandi pranzi l'offerta dei vini ai non commensali, questa nuova gente era venuta quasi spavalda a prendere ciò che le spettava. Eran tutti più giovani dei festanti; qualcuno per di più era giovanissimo. Volevano bere, bevevano; qualcuno voleva anche i rimasugli del budino d'avellane.

– Viva la classe del '68, perdio!

– Viva il cuoco!

– Viva il Sangiovese!



## MANGIARE E BERE ALLEGRAMENTE

*Montrouge*

Ebbene, no, non sono un mangione. Anche mi rifiuto di sturar le bottiglie e lascio l'incarico, in assenza dei servi, al più allegro della compagnia che non è sempre quello che trinca di più. Ma fino a qualche anno fa, quando spelluzzicavo, io ero ben arcaico e non potevo neanche dire che il "meglio di me" gongolasse. Ah no! Si gongolava poco a quel tempo. E poi a quel tempo c'era, fin nel cervello, la lista delle cose proibite. Io avevo preso sul serio il lungo elenco e le sue contraddizioni, io l'avevo imparato a memoria come un canto di Dante, e si direbbe che non c'è altra soddisfazione intellettuale dopo l'esperienza delle ultime còliche. Ed ecco l'amico che, per toglierti il pensiero di dosso, si meraviglia che non ti vergogni. Di che? Di pensar sempre e ovunque a te stesso, al peggio e non al meglio di te, cioè alla "pellaccia"...

Ora mangio e bevo liberamente e so stare benissimo in comitiva. Insomma, allegria!

Anche il tempo del riserbo, della parola misurata, del non saper che dire è passato. Ora un tantino di propria volgarità incanalata nella volgarità generale non guasta. A tavola non s'invecchia. M'è capitato perfino di dir così: ed è proprio perché quasi quasi ho la coscienza di restare a tavola "per non invecchiare" ch'io mi sento appesantito, invecchiato: non uscirò più dall'agape con la fame, come quei giovanotti, mai più, mai più. Se tornassero al mondo i miei amici Corazzini e Gozzano e mi vedessero in questo stato, con una bistecca alla Bismarck davanti, che cosa penserebbero quei cari nostri poeti morti giovani, e per di più di mal sottile, che penserebbero essi di me?

Una bistecca passi, ma una bistecca con un uovo sopra... Il fiasco a consumo. Sì, anche questo: il fiasco a consumo!

Così quella volta, istigato da facili amici, io presi nota di certe osterie, tutte lontane, tutte fuori mano. Non temetti d'avvilire il mio taccuino di scrittore, come Rossini, del resto, non pensava d'offendere Euterpe scrivendo la sua introduzione bacchica per bicchieri, piatti, fiaschi, padelle e con *a solo* di clarinetto.

– Tanto – pensavo – quel che è fatto è fatto, quel che sono sono, e sarò. Troppo tardi per rimediare. *Gaudeamus igitur.*

E noto il nome di una trattoria di sobborgo dove si può trovare, così mi sussurra all'orecchio qualcuno, un'ottima anitra. Io, per la verità, non ho mai pensato deliberatamente a un'ottima anitra o a un ottimo cinghiale o a un ottimo nido di rondini: il buongustaio nascerà troppo tardi come il poeta nacque troppo presto. Che importa? Andiamo ora, con amici e con amiche, andiamo a cercare nello squallido sobborgo ove la metropoli langue con strani e aspri guizzi di modernità fra cantieri, opifici, terreni vaghi, andiamo a cercar questa osteria che avrà almeno il merito, data l'ubicazione, di non trattarci "con ogni riguardo". Un po' di franchezza, un po' di disordine, anche un po' di cattiva educazione: perché non chiedere, una volta tanto, queste cose sane al sobborgo?

Trovammo con difficoltà. Non era accogliente. Un primo locale col banco di méscita, una seconda stanza con tavolini su cui la tela cerata faceva le veci della tovaglia e la cucina in vista e al di là della cucina una corticella con fornelli provvisori per la bollitura dei crostacei.

La padrona non ci fece accoglienze entusiastiche, ma era infine quella mancanza d'entusiasmo che allarga il cuore a gente come noi rotta alla gentilezza universale. Nulla ancora di pronto? Si torna indietro e si ripassa per non ingombrare? Mettiamo però il fermo all'anitra: se c'è un'anitra sola, essa è, madama, per noi (come, se già pensassimo che ce l'avrebbe contesa più d'uno).

Scelgo, come sempre, il tavolo in modo che dal mio posto io possa vedere i fornelli, seguir le mosse della gente che si dia d'attorno in cucina. Questo per me, quando siedo a banchetto, è importante. E così in arte: meglio gusto il monile quanto più mi rendo conto del lavoro di laboratorio.

Usciamo, torniamo.



***

Dopo mezz'ora, a buio, l'osteria è in funzione fin troppo, e noi abbiam l'aria dei ritardatari, e chi tardi arriva male alloggia, male mangia, male siede, male sopporta il vicino. E voi sapete, d'altronde, come sia poco piacevole incontrarsi col gomito. Facciamo appena in tempo a dire a gran voce che l'anitra è nostra e a toglierla di sotto al capo d'una tavolata che aveva già cominciato a trinciarla fra le proteste leggermente platoniche dell'ostessa.

Ci sediamo un po' a caso, i volti accesi, i cuori in tumulto, pronti a lottare per aver nuovo cibo e nuova bevanda. Capiamo subito che, se non si lotta, qua non si mangia. Manca il servizio! Si, manca il servizio, non c'è un cameriere, non c'è un cuoco, forse nemmeno uno sguattero, e sarebbe ingenuo attenersi alla lista dei cibi compilata da questa ragazzina, ispida, di dodici o tredici anni, che, con quei capelli rossicci e il nasino ben *retroussé,* mi par venga diritta diritta dal villaggio natale di Jules Renard. La verità è che, come la casa e forse anche la vita di ciascuno di noi, l'osteria (o *bistrò)* del sobborgo non conosce che eccessi: o arrivano, come stasera, troppi clienti o non ne arrivano affatto. La padrona, per non sbagliare, fa come se non ne arrivassero mai. Quando arrivano, Dio provvede, o siam noi stessi clienti a provvedere. E chi fa da sé fa per tre.

Ciò è molto bello. Passata l'irritazione, passato il primo momento di malumore (sapete come si forma facilmente il malumore), ciò è molto piacevole e bello.

Par quasi che tutti questi mangioni siano qui convenuti attratti dalla fama di questa assoluta mancanza di servizio

dell'osteria di fortuna. Di volta in volta il cliente s'alza e va in cerca d'un piatto o d'una forchetta o d'una bottiglia, apre cassetti, fruga in ripostigli, monda l'insalatina, sorveglia al fornello un suo intingolo, eccolo al banco ad affettare il prosciutto o pesca in un vaso d'olive o di sottaceti o taglia il pane per sé e per tutti e alla ragazzina di Jules Renard che gli passa sotto a precipizio mostra egli tanto di lingua. Una confusione, un'euforìa... Non si ha davvero il tempo d'accorgersi se si mangia bene o se si mangia male alla trattoria di Montrouge. Il problema è un altro. L'appetito cede alla curiosità, quasi quasi a un po' di demenza. Si pensa a come farà l'ostessa a raccapezzarsi, a farsi pagare. Sciocchino! Sei tu che non trovi il bandolo, che non sai farti pagare...



## CUCINA ALLA CASALINGA

*Roma*

Non ch'io tenga a vile, per amor del bello, lo stomaco e le sue giuste funzioni, ma non mi piace la trattoria, non mi piace la tavola apparecchiata per uno solo, e mi par quasi che non ne valga la pena. Senza tovaglia. Sarebbe una punizione, qualcosa di degradante, per coloro che non han saputo in tanti anni conquistarsi una famigliuola, meritare un roseo bimbo, una tenera sposa. La tovaglia chi se la merita.

Oggi mi sovviene che quando, abitando in città, pranzavo in trattoria, m'accadeva d'esaminare senza nessuna volontà di scegliere la lista dei cibi mentre un cameriere anche troppo bonario aspettava alle mie spalle con un piatto in mano: e io avrei finito col puntare il dito un po' a caso non diversamente da quello straniero ignaro di nostra lingua che, aspirando a un piatto di carne, scelse un gelato.

Eppure in quella trattoria di via Panisperna, la trattoria del Romagnolo, condotta da un conterraneo, c'era qualcosa di casa mia, del tempo della mia famiglia trionfante e oggi distrutta, non foss'altro perché poteva accadermi di tendere gli orecchi alle voci di cucina donde pur giungeva un caro riflusso di natìo dialetto.

I clienti avevano fame. Mangiavano essi come in seno alla famiglia, nell'accettazione di questo po' di famiglia che t'offre la triste consuetudine con un rosticciere e col suo motto non umile: «cucina alla casalinga». Nessuno di noi, purtroppo, era casalingo, ma si capisce come più di uno desiderasse che almeno lo fossero i cibi.

Io salutavo appena, appena guardavo, ben sicuro di risparmiarmi, di non attaccare discorso. Quei compagni rispondevano appena. Solo la maggior tavola affollata dove ciascun commensale serbava il suo posto forse da anni di-

menticava talora queste misteriose particolarità della mia natura e rispondeva con qualche vivacità, subito repressa per deferenza allo squallore e alla mutria.

Dirò che la grande tavola ovale che s'illudeva di creare un'aria di famiglia e di tinello facendo dei suoi commensali altrettanti componenti un'istituzione familiare *sui generis,* mi procurava qualche imbarazzo, e non era raro il caso ch'io m'indispettissi, nei giorni peggiori, a dover passare sotto il fuoco di fila di tanti futili sguardi.

***

Or ecco, un giorno, prima ch'io mi segga per la colazione al solito tavolino appartato, accostarsi uno di questi buoni signori per invitarmi alla grande tavola ovale ove c'è da stamani un posto libero. Spiegava egli come non fosse facile esservi accolti: e io venivo ammesso, per i miei meriti specialissimi, all'unanimità.

Avrei potuto chiedere: «Quali meriti?» Chinai invece il capo miseramente, accettai a occhi chiusi. Fate di me quel che volete: ammiratemi: incoronatemi di rose: riempitemi il bicchiere: sono un vigliacco.

Ma agli onori si uniscono gli òneri. Ora io, facendo il mio ingresso, dovevo pagare due fiaschi di vino. Ero anche passibile di multa. Dovevo ubbidienza al Presidente. Il Presidente sedeva a capotavola e poteva riprendermi, poteva dirmi, benevolmente, parole anche dure e spiacevoli. Dipendevo dal Presidente, ciò ch'era tanto più notevole e strano in quanto che, nella dolce vita, non ero mai stato soggetto ad alcuna autorità o vigilanza.

Subivo intanto un primo breve interrogatorio con tanta maggior soddisfazione dei commensali quanto più ero parso loro superbo durante il periodo della mia scontrosa indipendenza al mio squallido posticino d'angolo, quasi in castigo.



– Il cavalier Alberini vi ha dato un'idea del regolamento della nostra tavola?

– Sì, signor Presidente.

– Accettate?

– Sì, signor Presidente.

– Vi spiace lo scherzo? Siete permaloso? Vi secca che non ci siano infingimenti a questa tavola?

– No, signor Presidente.

Non mi ci volle molto a capire che erano alla tavola ovale degnamente rappresentati il Giornalismo, la Banca, la Burocrazia, la Giustizia, l'Automobilismo, il Piccolo Commercio, le Ferrovie dello Stato, un po' di tutto. Io dovevo aver l'impressione d'essere stato scelto per la Letteratura!

Ed ero astemio. Venivano in tavola fiaschi di vino e la manina diafana della Letteratura allontanava la coppa fumante. Allora mi veniva in mente il facile tempo in cui, a Parigi, amici facoltosi m'invitavano alle loro splendide mense e il cameriere ci versava i vini prelibati dietro le spalle chinandosi su ciascun convitato a carezzevolmente soffiargli all'orecchio: «Puilly 1923... Pommard 1921...» Ciò era bello ma impegnativo, dacché non si poteva, anche astemi, esimersi dal portar l'orlo del bicchiere alle labbra.

Era già stabilito che ciascuno dei miei compagni continuasse a parlare, fra un sorso e l'altro, fra l'uno e l'altro boccone, dei suoi uffici e negozi e ch'io dovessi mantenere il segreto perché rappresentavo una disciplina, una somma d'interessi, un'industria, una fazione, una setta che non interessava nessuno. A me la considerazione – un po' vaga – il sorriso, il rispetto, qualche volta il leggero epigramma: di quelli che non riescono, di proposito, a scalfire la pelle. Mancava la confidenza. Mi accorsi allora che il letterato, con tutta la buona volontà, non riesce a esprimersi chiaramente nel mondo della gente onesta e fattiva e forse forse, a lasciarlo fare, seminerebbe anche un po' di zizzania.

***

Per quanto fosse ormai stabilito ch'io non dessi molto di me alla famiglia, io ci tenevo a non sgarrare, a mostrarmi disciplinato, sì, magari, da incorrere di tempo in tempo, e di proposito, in qualche multa e aver modo d'offrire, in fin di tavola, un altro fiasco, un'altra caraffa.

Se l'ordine era di presentare in una data occasione qualche specialità mangereccia del proprio paese, io facevo venire dal mio borgo di pescatori una cassetta di pesce ed ero applaudito come se avessi recitato dei versi.

Se i commensali dovevan quotarsi per un regalino, un oggetto sempre di pessimo gusto, da porgere a un collega che si sposava o cresceva di grado, io ero il primo a trovar la somma fin troppo modesta e a far tinnire i miei quattrinelli.

Una volta il nostro simpatico corifeo mi guardò dall'altro capo della tavola con una strana espressione di corruccio che mi rammentò il pedagogo, le malefatte, gli anni di scuola. Io sono stato un cattivo scolaro. Tutti siamo stati cattivi scolari. Il guaio è che un ricordo così comune doveva accompagnarmi per tutta la vita e influire su la mia non breve carriera.

– È vero che avete pubblicato un libro in questi giorni?

– Sì, signor Presidente.

– Versi d'amore o prosa di romanzo?

– Umile prosa, signor Presidente.

– Fa lo stesso. Pagate la multa.

Come continuava a battere il cuore!

Perché avevo temuto che ciascuno dei miei commensali potesse esigere il libro, come si dice, "firmato", e già vedevo in barlume su quella tavola apparecchiata il fatale anacronismo d'una pila di libri e sentivo che un autore di pelle fine non regge allo strazio. Si trattava invece ancora e sempre di vino, ancora Chianti e di nuovo Lambrusco... Ma il rito conviviale ha i suoi compensi e sereni contrasti: si paga la multa come commensali, ma non si è applauditi come scrittori. Questo gentile episodio mi fece riflettere sull'idea ingenerosa di punire senza remissione un cittadino che ha fatto gemere i torchi: trattato alla stregua di chi, sbadato e col naso all'aria, ha contravvenuto al regolamento stradale!



In fondo, questi sodali che non mi leggevano e non sapevan nulla di me eran come gli artefici della mia resurrezione: furono essi a mettermi a contatto col mondo esterno, con la vita ordinaria da cui, malauguratamente, m'ero tenuto tanto discosto. Una tavola di specialisti che cosa m'avrebbe dato di più se non leggère e sapienti ironie? E questi ignorantissimi invece ebbero fede in me se quando il seggio di Presidente si rese vacante, per l'improvviso trasloco di quella degna persona, s'accordarono sul mio nome e fu come consacrarmi e ungermi re. Mi venne alle labbra una frase un po' sciocca: «Non a me, non a me questo onore, sì a nostra madre la Letteratura...» ma per una volta almeno riuscii a contenermi dinanzi alla Burocrazia, alla Giustizia, di fronte al Piccolo Commercio e alle Ferrovie dello Stato.

Ero capotavola! Avevo un posto di comando: e per quanto esitassi, non mi spiaceva sulle prime vedere come si fa, benché sapessi di non poter tenere il bastone di maresciallo che dal tocco alle tredici e dalle venti alle ventuna. Ah, finalmente, punire qualcuno, multarlo, straziarlo!

Poi, con un po' di sfacciataggine, tutto mi parve semplice e vieto e finii persino col ringalluzzirmi di presiedere il banchetto quotidiano della vita, anche se non era che il banchetto della vita spicciola, della trita consuetudine, della normalità esasperante. «Ehi, voi. Avete detto questo, non avete fatto quest'altro. Pagate.» Questa era l'imposizione ch'io preferivo: «Pagare, pagare.» Se però i miei soggetti avessero sospettato questa mia fisima d'uomo corrente, oltre che sensibile artista, di irrealizzare la realtà e realizzare l'irreale...

## LISTA DEL GIORNO

Confesso che in questo luogo io sono un intruso e mi vien fatto di camminarvi in punta di piedi. Vorrei darmi arie d'invitato, perché c'è qualcuno che mi guida e giustifica ma so che costui m'otterrà con lieve umanissima frode il lasciapassare, come s'io fossi veramente uno dei loro, ferroviere o bancario o poligrafico o postelegrafonico oppure studente, d'una classe comunque privilegiata. Non avendo come uomo di lettere diritto alla mensa comune o aziendale che dir si voglia, io sono una specie d'ospite clandestino che nasconde se stesso e il suo sentimento col vago rimorso di chi mangia il pane a ufo, esitando sia pure alcuni tagliandi e alcuni biglietti di piccolissimo taglio che son la nostra povertà e la nostra ricchezza o la ricchezza della nostra povertà.

Pranzo tipo A e tipo B. M'hanno, naturalmente, informato anche su questo. Ai commensali che si decidono per il tipo B non spetta la carne. E, d'altra parte, il piatto di verdura sostituisce oggi ottimamente il piatto di carne e acquista quasi un significato di simbolo per chi sa d'accostarsi, quasi furtivamente, alla mensa non sua.

(Non ho detto che al limite dello stretto corridoio che conduce nella grande sala, dove comincia la barriera di legno la quale conduce alla sua volta al banco d'una distributrice di biglietti, e limita e insieme contiene la "coda", un pezzo di carta appeso – la lista del giorno – attira tutti gli sguardi, gli sguardi dei vicini e dei lontani, di quelli che sono al di qua e al di là della barriera, cioè della "coda".)

E quando arriva il mio turno al banco dell'impiegata (una signora di mezza età molto pallida, forse di salute delicatissima, e che dall'espressione del viso, da una piega della bocca, ha l'aria in questo odor di cucina popolare di soffrire di stomaco), quando arriva il mio turno e l'animo è d'uno dei tanti abituati alle "code", non mi perito di chiedere qualche consiglio sull'uno o sull'altro tipo di desinare e specialmente sul piatto di carne della giornata (tipo A) da cui mi lascerei attrarre, chi sa, come un ghiottone dei tempi belli, di quando cioè si leggeva Rimbaud e Laforgue, ma anche Brillat-Savarin.



La signora risponde secco:

– Spezzatino di paracuore.

Confesso che prima d'ora non ho avuto notizia di questa vivanda. So che cosa sia il cuore, sia pur d'una prona bestia sacrificata alla nostra ingordigia; non m'intendo di paracuore. Dopo una brevissima meditazione filologica cerco di rendermi conto di come il prefisso *para* possa e debba aggiungere alla parola l'idea di vicinanza e che vicino al cuore è il polmone, e io avrò a questa mensa lo stesso cibo che in altri tempi si preparava di solito ai gatti. Non sarò così sciocco da offendermi d'essere per una volta tanto equiparato al mio gatto (il quale poi in diverse occasioni corse il pericolo di mutarsi esso stesso in commestibile), ma è come se un sentimento d'amore e di rispetto verso la grande famiglia degli animali che popolano la dolce e verde terra mi facesse di colpo frugiforo. Mentre la distributrice di biglietti multicolori oppone alla mia perplessità uno sguardo di severa e maravigliata impazienza. E come potrebbe sospettare, povera donna, che le bastò enunciare uno de' suoi piatti del giorno per convertire al vegetarianismo un commensale di cui non sospetta né la provenienza né l'animo? La verità è che, se non proprio al rigido vegetarianismo, ella mi converte per oggi al tipo B, cioè alla più stretta economia, cioè al *minestrone con carta annonaria,* più al *carciofo fritto e piselli* (secchi, s'intende). Prezzo, lire diciassette. Mancia, forse, una lira.

Poi non mi fu facile sedere a un tavolino da quattro posti di cui fosse libero un posto solo. Non mi fu facile, dico, per timidezza, sapendo d'istinto quanto si riesca ingombranti, con la nostra sola presenza, quando non siamo aspet-

tati. E tuttavia non si chiede che quel che ci spetta. Mi spetta oggi un bicchiere infrangibile, la posata di stagno, ciò che è indicato in queste strisce di carta di vari colori, una rossa, una gialla, un'altra azzurrina: non già il sale, non già il tovagliolo, e l'acqua (finalmente qualcosa *a volontà!*) l'acqua, ahimè, sa di cloro. Di vino, non chiederò né una «mèscita» né un'«ombra» né un sorso: frugiforo sono ed astemio. Ma, ciò che è più strano, mentre mi siedo chiedendo dolcemente scusa a questi signori, questi signori parlano con una certa convinzione dell'utilizzare i cascami di prodotti legnosi, i quali sarebbero, pare, possibili a scopo alimentare con un normale recupero di proteine contenute nei rifiuti della polpa di legno che viene, pare, usata nelle cartiere. E forse i compagni di mensa, che pur hanno accettato il paracuore, non ammettono malvolentieri che in mancanza d'un buon raccolto si mangerà, nei mesi prossimi, il legno. Non sarà forse un gran male se lo mangeremo con allegria.

Così, dalla prima esperienza che esige un di più di riserbo, passai alla consuetudine, all'andazzo, che ammette una gentile, una mite volgarità. Io dimenticavo volentieri di trovarmi tra ferrovieri o poligrafici o postelegrafonici, e non facevo caso alle loro mosse, ai loro discorsi, alla lor qualità, alla loro modesta mentalità, sentendomi, in verità, molto diverso da loro, benché non pensassi per il momento di presentarmi per differenziarmi: «Sono un poeta, sono un prosatore». Grazie al cielo, nessuno di noi ha scritto in fronte quello che è o che vorrebbe essere, quello che fa e quello che vorrebbe fare, o ha già fatto, di grande. E se un artista, alla mensa dei ferrovieri, ha l'aspetto d'un ferroviere non sarà poi un artista da prendersi a gabbo. Dico di più: io ero a questa mensa veramente per satollarmi, non per osservare più da vicino la gente non del mio rango traendone vantaggi per le mie scoperte e indagini di scrittore. Mai mai, neppure una volta, varcai la soglia poligrafica (o postelegrafonica) pensando che avrei prima o poi ricambiato la cara ospitalità con



un articolo forse agrodolce. E non mi sentivo nemmeno in incognito. Mi sentivo anzi più povero dei miei commensali, ché, imprevidente come quasi sempre, e senza borsa di cuoio, io non portavo nulla con me e così abbandonavo il mio stomaco alla sola idoneità della striscia azzurra, alla rossa, alla gialla, mentre più d'uno dei miei commensali s'avvantaggiava d'una mezza pagnotta da cui tagliava religiosamente una bella fetta o tirava fuori una boccettina d'olio da cui lasciava cadere, sempre religiosamente, un filo d'oro su qualsiasi vivanda, cotta o cruda, e l'ammirazione per questo filo d'oro cresceva cresceva all'intorno. Ecco (pensavo) una parola che ha significato poetico: *olio!*

Non mancavano le signore, quasi tutte anziane, forse pensionate o vedove di pensionati, alla mensa comune. Esse erano veramente, alla mensa comune, commensali graziose e disinvolte. Si capiva ch'era questa l'ora bella della giornata e che scambiavano questa triste sala per il salone del Plaza o dell'Astoria e si sentivano servite di tutto punto, favorite, protette, sì che mettevano nel loro modo di servirsi in pubblico del cucchiaio e della forchetta di stagno un'intenzione di mondanità. Tipo A o tipo B? Mi parve di capire, che, frequentando esse la mensa una sol volta al giorno, s'attenevano al tipo A quelle che si accontentavano di cenare, la sera, con una sola tazza di latte (in polvere, s'intende) e preferivano il tipo B, più modesto, proprio le più golose, quelle che decidevano di meglio rimpinzarsi, la sera, a domicilio. Ed era giusto che le più umane e sottili distinzioni fra l'A e il B della nostra minuta la facessero loro.

Finché m'accorsi un giorno che un commensale aveva una borsa piena non di cibarie ma di poesie o, per dir meglio, di canzonette, e... (a proposito d'artisti in incognito!) ne tirava fuori di canzonette a decine passandole al signore della tavola accanto che si svelava, lui, musicista. Scelta la canzonetta tirate le righe su un foglio bianco mutatosi rapidamente in carta pentagrammata, quest'altro bravo impiegato,

non so più se dei telefoni o delle ferrovie, musicava i versetti del suo collega, lì accanto al suo piatto sbreccato, di fronte al suo bicchiere infrangibile, con una sorta d'ispirazione estemporanea e conviviale ch'era la versatilità impiegatizia. C'era da rimanerne incantati. E mi piacerebbe oggi pensare che non siamo già più così poveri se alla mensa negletta ho visto nascere una, forse, delle nostre più belle canzoni.



## DUE UOVA AL BURRO

Avvien qualche volta ch'io tolga da un ripostiglio della mia camera ammobiliata un padellino o tegamino che dir si voglia e mi cuocia due uova, non più di due uova, alla fiamma muta e azzurrognola d'una macchina a spirito che par abbia alcunché del fuoco fatuo (sì che l'operazioncella, nonostante il buon appetito, ha sempre alcunché di funereo). Tutti sanno come si cuociono due uova. Da prima si fa scivolare nel padellino una noce di burro (o magari un rivolo d'olio, tanto le uova non cessano d'essere "al burro") e lo si aspetta struggere pian piano; poi le uova si rompono sbattendo l'un contro l'altro i due gusci e si lascian cadere avendo cura che gli occhioni d'oro rimangano intatti; e su quell'oro a preferenza si getterà un pizzico di sal di cucina che parrà come frizzante e darà una nota più alta e come un senso d'incrinatura allo sfriggere; e con una forchetta si esplora in cerchio l'umor dell'albume che, già appannato, già denso, non si solidifichi troppo; né si aspetterà che gli orli abbian preso colore per ritirare il tegame o padellino (attenti a non scottarsi). Dò alle mie due uova al burro il piedestallo d'un libro, e il signore è servito, come direbbe il mio cuoco.

Mi si domanderà perché faccio questo, a dispetto della mia padrona di casa che non permette al certo gli abusi. Risponderò: economia. Una nota di meno del trattore, di quegli, dico, che li permetterebbe gli abusi. E non sarei forse sincero o almeno non direi tutto.

L'economia, già, senza dubbio, come regola della mia vita, della vita (figuratevi) d'un ripetitor di latino e, se capita, anche di fisica o di francese e aritmetica; Madonna Economia, già, certamente, che San Francesco non si scordò di cantare, perché essa è inclusa nella povertà; ma debbo pur confessare che il desiderio di una casa, d'una famiglia e

(perché no?) d'una donna, mi fa pensare e prediligere quello stranissimo oggetto nell'ora di mezzodì, ch'è anch'essa un'ora patetica. Ridete? No, non ridete. Della casa che vorrei avere, della famiglia di cui dovrei essere il capo, della mogliettina di cui amerei essere il servo e il padrone, io non posseggo che un padellino per due uova al burro. Lasciate ch'io sia geloso del simbolo; e non scandalizzatevi s'io volgarmente lo adopero per simboleggiar meglio la cosa. A mezzogiorno, quando si ha per casa una stanza ammobiliata e per compagni dei libri e per amico, non dico un gatto, ma un testo, è pur dolce immaginare un simile dialogo: – O caro, o povero caro! Mi si è fatto tardi così d'improvviso che non ho potuto prepararti nessun manicaretto... – Nulla di nulla? – Ahimè, niente. – Oh, oh, mi spiace, mi spiace di vederti così mortificata! – Ma si rimedia, sai, vecchio mio? Eh, si rimedia con due uova al burro! – La colazione più *sana*... Il miglior mangiare... Un lampo di genio... – Aspetta, caro, che cerco il tegamino.... – Ah, questo no! Non permetto! Non permetterò mai che le tue bianche manine... Le uova al burro le cuocio da me! Il dialogo non manca di grazia; e le uova al burro le cuocio da me.

***

Ditemi pur che son matto, ma io non darei il tegamino che mi permette queste economie e queste fantasie (la povertà e la ricchezza) per tutti quanti i miei libri.

D'altra parte, non è vero quel che crede, evidentemente per disprezzarmi, la mia padrona di casa, che non ci sia mai stata nella mia vita una donna. Eh via! tanto entrò e penetrò nella mia vita una donna, cioè una fanciulla, che sono stato fi-dan-za-to al mio bel tempo: e quando si è fidanzati si è, mi pare, vicini a una donna. Aveva un nome qualsiasi, mettiamo Antonietta, che è anche un nome plausibile per la figlia d'una delle mie padrone di casa; ma non (prego) un visino qualsiasi, non uno sguardo qualsiasi. Era (me la lasciate passare una vanteria? una vanteria maschile?) era bella. Era (passatemi quest'altra vanteria) era saggia. Antonietta era così saggia che non pensava ormai più che alla «nostra casina». Ne' suoi sogni ella non faceva che riempire quelle tre stanzette di cose utili, di cose semplici, di cose modeste; e a me non dava più d'uno scaffaletto pei libri e a sé stessa non più del cestino da lavoro col cuscinetto come puntaspilli. Ne' sogni più arditi ella vedeva ben lustra, ben fornita, quasi elegante, la sola cucina: la cucina era forse il suo salotto. Diceva che bisognava comprare gli oggetti per la casa futura, a poco a poco, settimana per settimana: e cominciò – ricordo – col mestolo. Perché ridere? Si comincia dal cucchiaio di legno e si finisce col letto di mogano. Pensiamo prima alla cucina: poi si salirà su su fino all'alcova. Dalle pentole al talamo, va bene?

Mi accanii. Non sognavo altro che tegami di terra o di smalto, padelle, marmitte, terrine, insalatiere, oliere, pile di piatti che salivan quasi al soffitto. Non ci fu scambio di anelli. Ci scambiammo un servizio da caffè a fiorellini azzurri e le posatine per la frutta. Poi vennero gli onomastici e i compleanni, e ci si regalò delle padelline, dei tegami bianchi e blu, delle casseruole, delle cuccume, delle grattugie. Qualche volta rinunciavo a un paio di scarpe, a un paio d'occhiali per comprare... che so? una graticola o le ampolle per l'olio e l'aceto. Qualche volta saltavo un pasto per comprare un imbuto o un ramaiuolo. Quando avevo qualche soldarello in tasca (i soldi che ballano in tasca) correvo a comprare un colabrodo, un pentolino, un macinino per il pepe... che so? E il giorno che portai a casa quasi di nascosto il paiolino per la polenta? Che festa! che strilli! E il giorno che Antonietta mi presentò uno stampo da budino come se m'offrisse una spilla per cravatta?

– Preferisco – diceva – preferisco pensare a questi utensili prima che al mio stesso corredo, prima che a nastri, pizzi

e passamani e simili galanterie. Le ragazze che sognano gli ampî corredi non sanno che con le camicie e le lenzuola e le cifre ricamate non si mangia. Coi tegami invece ci si comincia a pensare.

Tutta questa roba – pentolini e padelle, ampolle e grattugie, chicchere e piatti, imbuti e stampi e colini – spettava a me di diritto. Io dovevo serbarla pei giorni migliori; io dovevo custodirla come un tesoro nella mia piccola stanza; nasconderla ne' miei cassetti perché non fosse raggiunta nemmen da uno sguardo profano, della suocera o della servetta; ne' miei cassetti ossia fra i vestiti, fra la biancheria o fra le scarpe o fra i libri, perfino fra i miei ricordi cari di famiglia, fra i doni dei morti. Quando diminuì quella foga, mi parve che la mia fidanzata lesinasse sguardi e premure. Mi parve ch'ella fosse anche troppo gentile col signor Cuzzocrea, il nuovo pensionante, che s'installava nella stanza più cara mentre io avevo una stanzetta che non avrebbe più sopportato un sol tomo o un sol padellino; e ciò dica la differenza fra i due, sottoscritto e signor Cuzzocrea, fidanzato e non fidanzato. Credete ch'io m'ingelosissi? Ma no! Io amavo troppo la cara Antonietta; io avevo troppi pegni di lei ne' cassetti. Quando di una casina futura si han tutti gli utensili di cucina – tegami e tegami e tegami – eh via, non si torna più indietro, si è come scambiato l'anello.

– Dicono sia più difficile metter su casa per quelli che s'aman davvero. Ma per noi che siam stati previdenti, per noi che abbiam già la cucina...

– Ta, ta, ta, ta. La finirai con questi tuoi pentolini?

– I *miei?* Vuoi dire i *nostri* pentolini, Antonietta.

– Pentoliiini? Ripeti, ripeti!

– Che c'è di strano? I *nostri* pentolini, la *nostra* padella, il *nostro* paiuolo...

– Sei ridicolo. Non te ne accorgi?



***

Me ne accorgo ora. Avviene sempre così. Ci se n'accorge più tardi, magari dopo molt'anni.

Quando Antonietta – che amavo – non volle più saperne di me, non ebbe bisogno di dirmelo; e la padrona di casa – padrona e non suocera – mi disse, per conto suo, che le «occorreva la stanza», sottintendendo che le occorreva la stanza e la figlia. Così dovetti lasciargliele. Dovetti preparar le mie robe, riunir libri e marmitte, manoscritti e tegami, e tutto il resto. Ingenuo! Libri, manoscritti, opuscoli, carte, cartacce erano, sì, roba mia; ma i piatti, i bricchi, i tegami? La ragazza reclamò tutto per sé; e nella confusione si dev'esser rotto qualcosa, perché un bello spirito sul pianerottolo parlò di «tegami infranti» o di «legami infranti», ciò ch'era proprio lo stesso. Nella nuova stanza, senza più un utensile di cucina, io abbandonai, come tant'altre idee, anche la stranissima idea della famiglia.

Ma pure, dopo qualche giorno, in fondo a una valigia, io ritrovai qualche cosa che aveva sapor di famiglia. Ma sì, questo tegamino che non darei per tutti i miei libri. Perché, della casa che vorrei avere, della famiglia di cui dovrei essere il capo, della mogliettina di cui sarei bene il servo e il padrone, io non posseggo che

un padellino per due uova al burro.

## ARTE DI SOLE UOVA!

*Mont Saint Michel*

E quando fui ritornato in basso, alla severa e quasi avara porta d'ingresso del monte a cui veglia un corpo di guardia di pescatori oziosi, allora potei dirmi anche liberato dall'incubo che m'assale dinanzi a tutte le meraviglie, di tutti i tempi e di tutti i paesi. Di lì si snoda una via stretta montante, fitta d'alberghetti e di negozi per pii pellegrini: una di queste locande aveva per insegna un grande affresco dove un'eroina del popolo spingeva su un bellissimo fuoco di legna secca un'immensa padella che tratteneva una frittata, non anche arrotolata, fumante. Questa padella aveva la particolarità del manico interminabile, sì che la donna dell'affresco poteva restare bellamente lontana dal fuoco di legna secca.

Entrai e ordinai una frittata.

Non m'era mai capitato d'entrare e ordinare frittata. E ciò, mio Dio, per fuggire il tempestoso, l'arcano, il sublime! Ma la colpa non era in tutto mia, sì della fatalità dei contrasti che regola la dolce vita e la mantiene il più delle volte in perfetto equilibrio. Perché al fasto e all'invitta celebrità della Meraviglia faceva riscontro, un po' più sotto, la fama altrettanto resistente dell'umile ostessa, una qualsiasi *Madame* Poulard, che aveva inventato, diceva lei, la frittata. Il mondo intero sapeva e doveva sapere che quest'invenzione era stata fatta, verso la fine del secolo scorso, in un laboratorio che somigliava a una cucina, da una brava donna che somigliava a un'ostessa.

Le cose erano andate così. Non essendovi allora la diga, l'accesso al monte doveva parere pericoloso e quasi drammatico: le vetture arrivavano solo quando lo permetteva lo stato delle spiagge liberate dalla marea, e non è difficile immaginare le servette degli alberghi sorvegliare gli "approdi" dall'alto dei bastioni come dal cammino di ronda d'una fortezza. Arrivavano i viaggiatori stanchi, affamati, e le provvigioni erano scarse, sì che l'aspro isolotto non sapeva lì per lì come satollare i suoi pellegrini. La difficoltà delle comunicazioni, l'incertezza dell'ora... Bisognava bene preparare qualcosa, no? Che cosa? Una donna comprese che bisognava risolvere il problema, salvare la situazione, non perdere tempo! E allora si vide questa donna di genio afferrare e rompere un uovo...



In verità, come molte delle invenzioni che stupiscono il mondo erano già state inventate, così anche la frittata di codesta mamma Poulard era già stata inventata, e si trattava piuttosto d'un geniale raffinamento, della cosa mediocre e comune mutata quasi di colpo in leggiadria, in leccornìa, in temporanea e temperata felicità. Chi può dire come si formino i mulinelli, i capricci della rinomanza? Ora intorno a una frittata nascevano le leggende: specialisti – gente non autorizzata – avevan la pretesa di scoprirne e svelarne il mistero. E quante imitazioni e contraffazioni!

– È vero, signora, – osai chieder subito – è vero che voi usate scartare una parte di chiara nelle proporzioni di una chiara ogni tre uova?

I suoi occhi rimproveravano.

Come, via, come potevo pensare così d'una perfetta massaia? Come ci si permetteva di credere, nei due mondi, ch'ella sciupasse tanta buona chiara d'uovo?

– Dove avete pescato una simile panzana, signor cliente?

– In un libro di cucina, madama.

– Non date retta ai libri di cucina, signore.

– Lo so. E nemmeno ai libri di storia. E nemmeno ai trattati d'estetica. E nemmeno alle dolci poesie.

Aveva capito subito ch'ella m'interessava in un modo un po' diverso dal solito e che la frittata, per la mia ansiosa e quasi dolorosa curiosità, perdeva a poco a poco terreno, restava ormai protagonista solo di nome.

– Il mio segreto? – (era l'onesta dichiarazione di lei) – Io faccio come tutti. Del resto, si può anche vedere: nessuno di noi si nasconde.

Vero anche questo. Sapevo del circolo di curiosi quando lei teneva, quasi per la punta, il lungo manico della padella miracolosa. Immaginavo che ciò non era comodo, ah no, ma capivo anche la squisita ironia della donna ormai celeberrima: dacché questi signori ci si divertivano...

E via! Sarei precipitato dall'arce, precipitato quasi dai secoli, per discutere d'una frittata?

La verità è che questa donna grave, sollecitata di continuo a scrivere le sue memorie come io avevo tentato qualche volta di leggermente adombrare le mie, sottoponendomi a tutte le tirannie fuorché a quella della mediocre esattezza, mi suggeriva una delle tante analogie bizzarre di cui si alimenta l'inquietudine di un artista quando anche per lui il tempo stringe. Insomma, ciò che mi premeva in questa faccenda non era la frittata, ma l'arte, la mia arte, un'arte – per così dire – di sole uova. Io di solito non faccio frittate, io faccio racconti e novelle o qualcosa di simile, ma mi pareva che la mia posizione non fosse poi tanto diversa da quella della vecchia ostessa del Mont Saint Michel, eccettuate ricchezza e rinomanza, eccettuata – diciamo pure – la gloria. La signora Poulard si scandalizzava quando gl'incauti le chiedevano s'ella mettesse nelle sue frittatine un poco di crema, qualche altro ingrediente. E io che ci metto nella mia prosa fuor dello stretto necessario? Quali ingredienti? Quali parole non mie? [...]

Imparai facilmente a memoria, tanto la ricetta per fare una frittata somigliava a una ricetta per fare una novella. Uova fresche, burro fresco. Saper gettare nella padella, saper rimuovere, saper rivoltare, saper arrotolare. In più, si dice che la signora desse un giro di mano «d'una suprema eleganza». Riconobbi subito lo stile di questo giro di mano, imparai a memoria anche questa suprema eleganza. E non è qui, in questo umile gesto, in questa mossa consueta, quasi inavvertibile, cara vecchia ostessa, curvata dalla fama, il tuo segreto, il *nostro* segreto?

## CESTINO CALDO

Il campionario dormicchiante sulla reticella riunisce tutti oggetti e oggettini eleganti, deliziose minuzie, frivolità maschili e femminili come specchietti, medaglioni, gemelli da polsi: cose che sarebbero anche banali se non s'abbellissero della novità del ritratto. E quel buon Silvestri rialzava leggermente una manica, faceva delicatamente girare il polsino della camicia e mostrava i gemelli di celluloide che, invece della testa di cane o di cavallo, avevano impressa la mite dolcissima immagine del loro stesso proprietario, e sorrideva come se dicesse: «Commesso viaggiatore in gemelli da polsi con quadruplice ritrattino a colori». Avveniva anche talvolta che il discorso sollevasse l'eterna questione dei commessi viaggiatori destinati a non aver compagna, nella vita.

Oh Dio! Solo? Sempre solo, così, fino alla morte? Oh la dolcezza d'essere in due! A tavola, a tavola: quei due posti vicini, quei due (come si dice) coperti, quei due bicchieri che quasi si toccano, quel manicaretto preparato da lei, dalle sue mani, quelle mani che sembran fatte solo per le carezze e invece hanno sfiorato grassi, mondato verdure... Vero, vero, nessuna donna indulgerà alla sua fame: ma anche il commesso viaggiatore a mezzogiorno si nutre. E quando mezzogiorno si approssima il viaggiatore in viaggio è punto da mille stimoli, è morso da mille desideri e consulta l'orologio e consulta l'orario e s'agita, sbuffa, guarda fuori, conta gli alberi e i pali del telegrafo, o, se la mèta è ancora lontana, ammonisce sé stesso e il suo stomaco, socchiude gli occhi e... non pensa. Ma a mèta raggiunta, anche il povero commesso viaggiatore ha tutto quel che gli spetta, e senza scomodarsi, senza scendere: la ricca imbandigione, il festino, una corona di manicaretti, una squisita scelta di cibi, un'adunata di ghiottonerie, un'essenza, un compendio, una sintesi, un *résumé* di menù leggendarî: il tutto chiuso in un recipiente



cartaceo dai manici di cordoncino e felicemente rigonfio: insomma, il cestino da viaggio, il "cestino" per antonomasia, il cestino "caldo", per giunta.

Non si vive di solo pane, né di sol companatico, né di solo cestino, ma gente come quel Silvestri ci mette dentro un po' di poesia e il picciol desco, pericolante come ogni cosa umana e ferroviaria, sorride.

***

Chi viaggia molto per ragion di mestiere s'abitua anche agl'incontri di donne e non li trova pericolosi, quasi che le vedovelle, le studentesse, le donnine sole che scendono e salgono, che si mutano rapidamente, graziose meteore, viaggiatrici di corto respiro, perdano fascino via via che si dànno il cambio. Quel Silvestri restava al suo posto. Non rivolgeva la parola per primo, non guardava con troppa insistenza, non ostentava una cavalleria esagerata né esagerate premure per questo o quel "collo" della compagna sua fragile, e amava sentirsi, nei lunghi o brevi contatti ferroviarî, uomini o donne, perfetto. Quanto alla sua qualità di commesso viaggiatore, la smorfia l'avrebbero fatta, ma si sarebbero poi ricredute.

Ed ecco un giorno si trova solo nello scompartimento con una creatura diafana, un soffio: e proprio nell'ora in cui s'arriva alla più famosa stazione dei cestini e ai finestrini è tutto uno svolazzío, tutta una festa di pranzi volanti, a cui si aggiunge la piccola sagra dei *sandwiches,* dell'acque minerali e degli aranci. Acquistare un cestino sotto quegli occhi che parevan gli occhi della poesia gli cagionava qualche imbarazzo. E poi stendere il fazzoletto sulle ginocchia, masticare, ruminare, consumare il pasto così... Sotto gli occhi della poesia, ecco, no, non conviene, e non è bello.

Ma quale non fu lo stupore del pover'uomo quando quel soffio di viaggiatrice, quella donnina quasi inesistente,

la poesia insomma che non si nutre a mezzogiorno e non ha nella sua borsetta neppure un biscotto, neppure una caramella, si scosse, sorrise, si piegò verso la cosa nuova, si interessò al viaggiatore, s'interessò al cestino da viaggio. Quasi quasi ella avrebbe detto: «Permette?» per quella graziosa puerile curiosità del contenente, e poi del contenuto.

Allora egli si svelò, come lusingato, sostituendo la sua persona, la sua professione al suo cestino da viaggio. Commesso viaggiatore in gemelli da polsi con quadruplice ritrattino a colori. (Rispose una smorfia). Ma come egli dischiuse il cestino, apparve per prima cosa una minuscola porzione di pasta asciutta arginata in un piattello da pasticcere di ben frastagliato cartone. (Rispose un sorriso).

Per darsi un contegno, non si peritò, l'affamato, di tesser l'elogio dei diversi cestini, tutti caldi. Ma quello della stazione di X era forse un po' più abbondante di quello della stazione di Y, e la stazione di San... aveva un vinetto più frizzante, un'altra stazione si permetteva il lusso del pollo, un'altra stazione giungeva perfino alla raffinatezza del *dessert,* un'altra ancora culminava nella civetteria del sorbetto... Una vera istituzione questa dei cestini caldi, una vera opera filantropica, e quasi tutta a vantaggio dei poveri commessi viaggiatori che, viaggiando, non avevano ora di pranzo intesa come ora domestica: senza contare la nobilissima emulazione dei rinomati *buffets* di stazioni di terzo o quart'ordine che gareggiavan di lena per confezionare, congegnare, architettare, intrecciare, adattare, disarticolare un cestino modello, creando un tipo di pranzo approssimativo da far invidia, nel suo piccolo, ai più aristocratici "coperti". Nel frattempo era sparita quel po' di pasta asciutta, quel campione di tagliatelle ancor tepide, e il buon Silvestri svelava i misteri de' suoi cartoccetti: la mortadella immancabile, la cotoletta impermalita, la banana maculata, e alla rinfusa il bicchierino di cartone, il sale, lo stuzzicadenti, il panino, il biscotto, il tovagliolo di



bellissima carta giapponese, fiorita, increspata. Che previdenza! Che lusso!

– Ora pensi a mangiare – incoraggiò l'ignota socchiudendo un po' gli occhi, da gattina.

– Lei non ha fame?

– Io non ho fame.

– Permetta ch'io le serbi almeno il pollo, il biscotto?

– Ma che le salta in mente? Mangi, mangi.

Le serbò pollo e biscotto. E l'ignota mangiò. Non è a dire con quanta eleganza l'ignota rosicchiasse coi suoi dentini di topo intorno a quella cosina da nulla che è la coscia di pollo d'un cestino caldo modello: era la poesia che rosicchiava coi suoi dentini di topo, e si spruzzava d'acqua di colonia per rimettersi in sesto.

Poi cominciò la discussione.

– È triste. È triste. Mi lasci dire che il cestino da viaggio, come lo intendono loro, è una cosa assai triste.

– Ma no, ma no. Sarebbe triste se non fosse caldo. Ma la pasta asciutta è calda, le vivande son tepide: capisce? L'idea della famiglia è in quel tepore: capisce?

– Ma no, ma no. Peggio della trattoria che pure è il desco di tutti. Perché alla trattoria lei ordina il pranzo e le vivande son preparate *per lei* e il cestino invece è anonimo, è fatto in serie, è una cosa che lei acquista senza scelta dal finestrino del diretto o dell'accelerato. L'idea della famiglia? Lei sa che cosa sia una famiglia? Lei sa che cosa sia una cucina?

– Una cucina?

– Sì, una cucina. E preparare un... cestino caldo per un essere caro?

– Come? Lei... con le sue manine?

– Perché non dirlo? Saprei.

Fu vanteria? fu necessità di polemica? Fatto sta che l'ignota nascose le sue manine inguantate, aristocratiche, che avevan forse mondato verdure, si restrinse nel suo pudore, non diede più segno di vita. Solo più tardi, quand'ella si pre-

parava per scendere, si volse, sorrise, incoraggiò col sorriso. E quegli che proseguiva le diede il buon giorno.

– Buon giorno, signorina. C'incontreremo più nella vita?

Ella sbigottì. «Nella vita?». Ma aveva ragione lui: si sposarono.

***

Avviene dunque che un giorno la vita cambi per tutti e che una semplice donnina incontrata in ferrovia ne sia la maggior responsabile, se c'è una responsabilità anche dello stato felice. Quel tal Silvestri era cambiato, era un altro: doveva pur ribattere l'aforisma secondo il quale il perfetto viaggiatore, gran giramondo, dev'essere celibe. E dava la colpa al cestino. È quello, è quello che fa desiderar la famiglia.

– Viaggiare, passi. Girare in lungo e in largo la zona in virtù del "permanente", anche passi. A mezzogiorno consumare un cestino caldo (caldo! caldo! eh via, per modo di dire...), la sera dormire in un letto d'albergo e la mattina dopo ricominciare con le partenze e coi cestini caldi: sta bene. Ma se una volta ti capita d'arrivare a casa per dormir nel tuo letto, e non hai nessuno che ti venga incontro... che so? Una piccola donna, una creatura amata, adorata, idolatrata, che ti scuota la polvere di dosso e t'abbia preparato una cena calda, ma calda sul serio, ma calda perfin del suo amore... oh allora, amici, che vale questo girare in lungo e in largo la zona in virtù del "permanente", che vale?

Si credeva autorizzato a criticare i cestini delle diverse stazioni: dubitava molto della già asserita emulazione dei diversi *buffets*: ed ecco mutata un'opera filantropica in fiorentissima industria, non ostante i modici prezzi. Forse aspettava che gli dicessero: – Tu sei abituato male, Silvestri, sei abituato al calore della famiglia...

– Eh Sì! Zuppe calde, fritti misti, polpette, tutto caldo... E il calor dell'affetto? non ne tenete conto? non serve?



Sua moglie si guardava intanto le mani. Se le era scottate al fornello. Ecco lì, ecco lì la vescichetta: e gliela dava poi da baciare.

– Quei tuoi cestini a otto e cinquanta, che lusso! Ma io viaggerei tutto l'anno per la voglia di quei pranzetti in iscatola. Senti, amore: o il lusso della cuoca, o viaggiare. Sai che vieni a dormire a casa oramai troppo spesso? E mi tocca accendere il fuoco.

Divenne scontrosa. Certe improvvisate non le piacevano, le parevan quasi offensive. Si divertì a far dispetti, come bruciar l'arrosto, salar la zuppa oltre misura. Ebbe un'alzata d'ingegno.

– Maritino mio, e se portassi due cestini caldi, la sera, quando vieni senza avvertire? Mi risparmieresti d'accendere il fuoco, di lavare i piatti e i bicchieri.

Fu accontentata. La sera, al desco familiare, sotto la poesia della lampada, svolgeva ognuno i suoi cartoccetti. Mangiavano come se fossero in treno. La mogliettina, mangiando, faceva l'elogio del cestino caldo come l'aveva fatto, una volta, prima del matrimonio, il commesso viaggiatore in gemelli da polsi con quadruplice ritrattino a colori. L'idea della famiglia: ricordava?

– Sì, ma ora s'è raffreddato... – azzardò una sera il buon uomo.

– Che cosa?

Oh cara! Cosa voleva che si fosse raffreddato?

Cosa voleva che non fosse più caldo? Il cuore? Il cuore? E accennava il piattello di cartone. Accennava il bicchiere di cartone. Accennava il cuore e il cartone.

## CESTINO DI FRUTTA

*Linea Ancona-Bologna*

Amo il così detto "cestino da viaggio". Esso mi ricorda che ho fame: e, non so come, me n'ero dimenticato. E se è abbastanza giusto che in ferrovia si affaccino con qualche insistenza le idee poetiche, bisogna pur dire che basta un'immagine, anche mediocre, ma a suo modo illuminante, a sconfiggere in noi lo stimolo dell'appetito. Un così dolce stimolo, in ferrovia: quando, notate, è mezzodì già alle undici e mezzo, e un grido forte ci scuote forse da una di queste nostre divine sonnolenze d'artisti: «Cestini caldi, cestini caldi!». O non è giusto che una stazione così intima, a cui il treno non si ferma più d'un minuto, prometta anche, e non vanamente, il calore della famiglia?

Ma non era già l'ora del mite asciolvere il giorno ch'io mi trovavo a contemplare, per quel minuto d'orologio, il viavai d'una di queste stazioni romagnole riconoscendo nel contrappunto delle voci accenti e cadenze della mia terra felice almeno della sua, oggi, autunnale felicità. Era – ricordo – un giorno di primo autunno, quando escono i primi grappoli d'uva e ci pare quasi troppo presto, ancora, per l'uva. Era comunque il tempo di quando i frutti colorati sostituiscono benissimo, anche esteticamente, i fiori: e che cosa sono i frutti, di questa stagione, rotolanti da invisibili cornucopie, se non grossi fiori che si ammirano, si odorano e poi sfacciatamente si mangiano? Il treno era già in moto e io feci appena in tempo a veder qualcuno che mi spingeva, dal basso, qualcosa come una fruttiera di cartone, riboccante di freschi e brinati doni della terra, e la mia goffaggine fu tanta che quasi m'impedì di ricevere il prodigio senza discuterlo, e solo l'abilità del donatore fece sì che una così felice composizione non si disgregasse precipitando fra le ruote del treno,



a mio scorno. Allora capii che a questa stazione civilissima si preparavano cestini caldi per l'ora del mite asciolvere e cestini freschi, cioè colmi di dolci frutti, per quelle pigre ore del pomeriggio che coincidevano col passaggio dei treni, e non c'è altro mezzo di dire a chi poco ci conosce che siamo in paesi dove la terra è ben lavorata, accalorata e festante.

Quanto costa un cestino di frutta? Non lo sapevo, non l'ho mai saputo. Quello che mi veniva allora offerto non costava, evidentemente, nulla: tanto è vero che il treno era già in movimento, come ho detto. Da un gesto del donatore intuii ch'egli era, nientemeno, lo stesso proprietario del *buffet* da cui uscivano cestini caldi e cestini freschi, e quest'ultima idea ferroviaria che non sarebbe spiaciuta all'opulenta sposa di Vertunno era dunque sua. Gridò egli infine con un gesto ampio magnifico di saluto: «Omaggio al poeta della nostra Romagna», e io aderii scioccamente, un po' imbambolato, per ringraziare come potevo, dal finestrino, senza magnificenza. E quando risedetti col cestino di frutta sulle ginocchia, allora solo i miei compagni di viaggio mi guardarono con una certa premura, per rendersi conto giustamente di come ero fatto. E quasi quasi di come era fatto questo non mai abbastanza conosciuto "*cór dla mi' Rumâgna*" che può una volta tanto scoppiare in una stazione ferroviaria come una smisurata melagrana.

Capii, forse per la prima volta, come fosse, dopo tutto, imbarazzante, per non dire incomodo, essere modestamente conosciuti senza, ancor più modestamente, conoscere. Così si è favorevolmente noti, ma non si sa dove si mettono i piedi. Tu che ti sei adoperato in tutto il tempo della tua savia notorietà ad evitare omaggi, accogli ora dunque, mani e piedi legati, il regalo pubblico d'una pesca, d'una pera, d'una mela, di un fico nero e di un fico verde, d'un grappolo d'uva nera e d'un grappolo d'uva d'oro della collina che vedi di fronte. Eh via, non dolertene, non vergognartene, ma pensa piuttosto ch'è il premio letterario, regionale, un po' oscuro,

che meglio si scagiona e più ti s'addice. Sì, sì, capivo anche questo: ch'era un premio mangereccio e insieme poetico, con l'inestimabile pregio della spontaneità, e – bisognava riconoscerlo – con intorno un minimo di spettatori, ma ciò che più m'imbarazzava ora di fronte ai miei compagni di viaggio era l'iperbole o l'enfasi o anche la lusinga della "motivazione". E così, o signori, io mi sentivo ardere il viso. Poeta della nostra Romagna! Mi domandavo, sempre col cestino di frutta sulle ginocchia, se esisteva ancora, in verità, il poeta di questa bellissima terra che fu già detta, per le sue tornature, opima, densa, copiosa, operosa. Pensavo a Pascoli, e Pascoli era morto. Pensavo a Panzini, e Panzini era morto. Erano morti tutti i poeti, e morto da quasi un quarto di secolo il gran romagnolo onorario Cardózz. Restava nel mio ricordo il fruscio di un'"avemaria" dialettale:

*E la campena con un suspiron*
*la smorta l'ultum toch, l'an sona piò...*

E finivo col concludere che la lode è cosa ambitissima purché non sveli, come quasi sempre, questa piena affettuosa ignoranza dell'opera di chi si festeggia (e sappiamo, d'altronde, come sia giusto che l'ignoranza scelga, per manifestarsi, la lode).

Era, al solito, un riepilogo un po' amaro anche di quella che doveva parermi, nella sua brevità e piccolezza, una molto giuliva e cordiale avventura, ma pur mi restava da mitigarlo con la dolcezza dell'uva e dei fichi. Una dolcezza anche questa della terra di cui m'avevan voluto, molto stranamente, cantore, e come io non potevo ammettere che l'iperbole si propagasse a succhi e sapori così genuini, il tempo passava e il cestino di frutta restava intatto sulle mie ginocchia rimproverando un poeta romagnolo così poco ingordo e felice. Indugiava insomma sulle mie ginocchia questa magnifica frutta, non appannata ancora dalla malinconia ferroviaria,



press'a poco come un mazzo di fiori sul grembo di donna un po' stanca che non si decide a sceglierli e metterli in vaso. E i miei compagni di viaggio avevan forse capito che in questo frangente particolarissimo il cestino di frutta teneva l'ufficio del mazzo di fiori, e, per quel senso di mistica comprensione che aleggia sul tavolato della terza e ultima classe, non si stupivano ch'io non avessi nel frattempo nemmeno staccato il primo acino d'uva della collina che non c'era più. E tuttavia mi parve aspettassero, se pur con infinita pazienza, ch'io venissi in brev'ora a una decisione per cui nessuno m'avrebbe negato una specie d'intimo assenso. Ora chi m'avrebbe per primo offerto il suo coltelluccio?

Infine, nell'armoniosa composizione di forme e colori che faceva "natura morta", una natura morta ben viva, io scelsi studiatamente la cosa che più mi tentava, quella che m'era parsa fin dall'infanzia la regina dei frutti, anzi la rosa dei frutti: la pesca: una pesca autunnale, vellutata, bionda, ridente, polposa, adiposa, di quelle che noi proclamiamo fuor del frutteto "spicche dall'osso". Nello stesso tempo l'uomo con l'aria tra di sensale e d'agronomo che studiava i miei movimenti lì dirimpetto, si toglie dal taschino il suo coltelluccio, da me divinato, e me lo porge con la lama già prontamente scattata e volta al mio frutto. Allora mi venne in mente un altro poeta, non romagnolo questo, ma che si riallacciava alla nostra Romagna per aver almeno nella prodigiosa gioventù «fatto il soldato» a Faenza: ed era Gabriele D'Annunzio! Mi venne in mente la creatura boschereccia Versilia che sa come si mangiano i frutti settembrini, «velati dei notturni geli», e al mortale dagli occhi glauchi a cui ne loda incomparabilmente la copia e il «suco giulìo» consiglia per prima cosa di riporre il ferro acre che attosca il sapore. E fu così che per amor di Versilia io rifiutai il coltelluccio del mio compagno di viaggio, e questi sotto sotto ne rise.

Ma ora quasi veniva il difficile, ora bisognava dunque addentare la pesca, e «senza perdere stilla di suco»:

Tu mordi la persica dolce
e della sua polpa ti godi...

Mi guardai intorno come se pensassi che fra questa povera gente della terza classe si fosse proprio insinuata una ninfa. Tanto era il potere del mio cestino di frutta ricevuto in compenso di poesia, se non addirittura d'umile prosa, che sentivo nello stesso vagone aleggiare l'alito della ninfa spicciata dalla corteccia già innanzi ch'io ricevessi il mio florido premio. Ricordavo com'ella fosse ghiottissima là in terra tosca, e mi piaceva ingenuamente mostrarle come *Rumâgna* fosse in settembre anche più generosa e ferace. E così mi pareva ch'ella m'ingiungesse d'offrirle il mio cestino ferroviario di fragile e pur resistente cartone:

Offrimi il canestro di giunco
ricolmo di persiche bionde.
Poiché non mi giovano monde
riponi il tuo coltello adunco...

Ho già fatto riporre il coltello, ma non mi son deciso a mordere senza perdere stilla di suco, secondo il poetico insegnamento, ed è come se me ne vergognassi o me ne mancasse l'umile audacia. Potrei intanto cominciare a piluccare il grappolo d'uva, inghiottendo magari le bucce. Potrei mondare con arte il fico nero, dato che neppure la folle Versilia vorrebbe chiedermi di deglutir la buccia del fico. E potrei dir qualcosa all'omaccione – occhicèrulo anch'esso – che di sottecchi mi guarda ed aspetta, e dirgli che, in fondo, ho ben meritato il fico nero e il grappolo d'uva, e che, per esempio, scrivere facile e pulito conta più ch'egli stesso non creda, e che, specialmente, quel che si sa dire è proprio ciò che non si lascia dire, ma penso che non si debba distrarre troppo il discorso da questo muto dei fichi e dell'uva e delle altre roride frutta. E penso di colpo che nel vagone di terza classe io non vorrò insuperbire della mia poesia, e tanto meno dell'umile prosa, e saprò distribuire il mio premio fra i miei compagni di viaggio, tenendo per me la sola persica bionda lodata sensualmente dalla ninfa boschereccia Versilia. Così, sarò più tranquillo. Non avrò meritato, madre *Rumâgna*, almeno una delle tue grandi pesche "spicche dall'osso"?



Facile distribuire, in vena di generosità, in ferrovia. Il fico nero l'ebbe un soldato e il fico verdino un marinaio, la pera gibbosa la ebbe una donna incinta dagli occhi lustri che non si provò neppure a rifiutarla, la mela rosata l'ebbe una monaca che sùbito la ripose in valigia, il grappolo d'uva d'oro toccò a un ragazzo di dodici anni che pareva rientrasse deluso in collegio, il grappolo d'uva nera a una ragazzetta che andava serva, diceva, a Milano: e la magnifica pesca l'avrei tenuta, dicevo a tutti, per me. Ma in quel momento un gran pargolo in braccio alla madre popolana allunga un braccino nudo... Sì, ecco, mi restò il cestino di cartone ch'io mi guardai bene di gettare dal finestrino.

## PARTENZA (LA SCATOLETTA DI CARNE)

Tornammo a casa in silenzio, vedemmo poi stendere la tovaglia su la tavola, fissare i diversi posti con piatti e posate, meno uno.

E rieccolo lui con la pretesa di sedere ancora una volta al desco con noi, un po' vergognandosi d'aver fatto ritorno in famiglia dopo un'assenza di poche ore, vestito sempre come uno studentello, e pure molto simile a una apparizione forse per via delle emozioni della mattinata elegantemente controllate e represse. Per prima cosa ci mostrava un pezzo di carta dove era chiaramente detto che il soldato di domani Bartoletti Franco può restituirsi in famiglia dalle 12 alle 14, ora quest'ultima in cui B.F. dovrà ripresentarsi al Distretto. Firmato: il Colonnello! Ci gettammo tutti sulla firma del colonnello che non era, per verità, indecifrabile, poi il ragazzo sventagliò un altro pezzo di carta, e non stentammo a riconoscere un prezioso foglio di via che gli avrebbe sùbito fatto largo nelle tradotte: non potevamo però credere che questa volta la firma era, in fondo al modulo, sua. Il capogruppo: B.F. (Capite? Già era capogruppo!) Poi le cose da vedere eran tante che ciascuno di noi, a minestra scodellata, perdette o licenziò l'appetito.

Ciò che il ragazzo ci mostrò, mentre la pappa si raggelava, era per prima cosa la meraviglia del sacco alpino che sostituisce il vecchio zaino, troppo duro e rigido, complicato, pesante: e già il ragazzo s'impegnava a descriverci la pieghevolezza del moderno sacco a cui la coperta di lana arrotolata doveva fare come da aureola. Altra meraviglia, la coperta ch'egli arrotolava sotto i nostri occhi come a strizzarla in modo che il vincolo delle cinghiette potesse agguantarla e tenerla soggetta. Poi, un asciugamani di tela greggia con cui faceva l'atto di sfregarsi la gota fresca, e arrossarla. Ancora, la gavetta d'alluminio di favolosa verginità in cui egli faceva l'atto di bere dopo averne sganciato forchetta e cucchiaio, col quale ultimo faceva anche l'atto di sorbire con lungo risucchio la minestra di fagioli dell'ultimo rancio. (Mancava il tascapane. «Dov'è il tascapane? Ai miei tempi davano il tascapane: ora non più?»). Infine il ragazzo mostrò una pagnotta con l'aria d'offrirla cavallerescamente alla madre che gli aveva a sua volta negli anni pigri e molli offerto panini. Panini al latte, puah!



Una pagnotta, chi non se la ricordava, chi? Ma alcuni non la rivedevano da vicino da anni: la madre confessa senza pudore di non averne mai vista una. Bellissima, era, immensa, ismisurata, ma quasi quasi non pareva pane: qualcosa, pareva, come una bestia addormentata, una gran tartaruga in letargo, un astro spento, uno strano e balordo attributo di un'antica divinità. Solo quando il ragazzo ci pregò con gli occhi di odorarla, capimmo ch'era forte e nutriente e doveva placare come nessun altro cibo il fermo appetito. La sua zotica crosta, i suoi segni irregolari e scabri, la sua ampiezza, la sua apparente rudezza non ci inducessero dunque in sospetto, ché una pagnotta militare è onesta e materna e così si lascia maternamente mangiare, come una mammella si lascia maternamente bere dall'ingordo poppante. Il ragazzo ne offriva una fetta alla madre, un'altra a me, un'altra a un altro, felice di dare finalmente del suo. Non permettemmo: nessuno di noi avrebbe voluto vedere aprir la pagnotta dal nostro soldato che ci pareva in quel momento cosa intangibile. E come, come potevamo noi tollerare che si togliesse il boccone di bocca, lui, un fanciullo, per darlo a noi vecchi, a noi doviziosi, a noi sazî?

Per ultima cosa – ultima del suo ricco equipaggiamento – ci mostrò come dall'alto qualcosa che luccicava: sì, era... una scatoletta di carne. Di nulla pareva fiero il ragazzo come di questa scatoletta che già lo aveva sorpreso e con cui voleva ora sorprendere noi. E come la pagnotta era di facile comprensione, tutta così aperta e, si direbbe, spiegata, la scato-

letta ermeticamente chiusa in ogni sua parte pareva a noi misteriosa e al ragazzo capricciosa come un balocco. Due o trecento grammi di carne. Non si sa di quale carne, non si sa come cotta e conservata, nessuno di noi ne aveva mai assaggiato un pezzetto, nessuno di noi passava per buono di bocca, ma eravamo noi troppo suggestionati dall'euforia del nostro ragazzo per non tendere con una sorta d'appetito simbolico verso il mistero di quell'«ottimo cibo». Capimmo che, come e più della stessa pagnotta, era quello il cibo di gente animosa che apre la scatola di latta facendo forza con un suo coltelluccio e si satolla su un muricciuolo o nel duro legno d'una tradotta o alla ventura o anche in guerra nutrendo il corpo per nutrire il proprio coraggio e il proprio valore, il sentimento e il meglio di sé. Io capivo come il ragazzo fosse geloso della sua scatoletta di carne nel momento stesso che ci si disponeva a sedere al desco comune, qui dove ci toccano per solito cibi meglio preparati in cucina, qui dove ci capita perfino di commentare il piatto di carne. Capivo, insomma, che il ragazzo insuperbiva per essere, con quella pagnotta, con quella scatoletta, equipaggiato per uno o due giorni. E così procedeva verso il suo incerto avvenire (non avrei più dovuto rivederlo), ma come andando verso una sua certa grandezza.

Non mi ero ancora seduto a tavola ch'egli mi raggiunse, mi guardò negli occhi, mi afferrò un braccio, poi anche la spalla, come se mi vietasse per il momento la sedia. «La vuoi la mia scatoletta di carne, la vuoi?». Era disposto a cederla, era disposto a farmi tanto regalo, dato che lui nelle peripezie di quel primo rude viaggio, fra soste e tradotte, avrebbe ben potuto arrangiarsi col cibo.

Non accettai.

Solo quando lo vedemmo partire con tutte le sue robe, splendente di giovinezza, io avrei voluto accostarmi di nuovo a lui, dirgli che avevo mutato parere, chiedere indietro la *mia* scatoletta di carne. Ma era tardi. E non avrei, del resto,



potuto confessare a un ragazzo che quel cibo nutre sì il valore e il coraggio, ma, in segreto, anche la comprensione umana e la pietà. Infine ciò che mi piacque fu di lasciarlo andare senza baciarlo. Franco, addio. Sì, addio, figliolo, perché non ci rivedremo davvero più. Mai più.

## L'ALBERGO DELLA TAZZA D'ORO

Presso un'*aròla* o in mezzo d'una strada
nessun desìo si fa più vivo in me:
triste son io, triste son io, perché
la tristezza è il mio pane e la mia piada.

Or chi m'ascolta più? Chi si sovviene
della mia povertà cogitabonda
se quando quest'ambascia mi circonda
anche mia madre non mi vuol più bene?

Meglio è ch'io vada in un paese, in uno
di quei paesi che hanno un lungo nome,
in cui si vive così mesti come
se non ci fosse, insieme a noi, nessuno.

E passo il limitar d'una locanda
piena di gabbie d'uccellini in cova,
e mi sorride timorosa, a prova,
la padroncina con far d'educanda.

Oh l'alberghetto dal nome sonoro
come mi piace subito! Quest'è
l'Albergo della Luna? dei Tre Re?
dei Pellegrini? della Spada d'Oro?

Oh la locanda dal nome sonoro
quale riposo all'anima! Questa è
la Locanda dell'Aquila? dei Tre
Mori? del Genio? della Tazza d'Oro?

Sì, sì, la Tazza d'Oro! E c'è la tazza
d'oro, lucente, nell'insegna nera
che copre tutta quanta la ringhiera
del balconcino che dà su la piazza!

O locandiera intenta ad un lavoro
d'uncinetto, vi chiedo per piacere
di dare all'ultimo ospite da bere
la vostra Albana nella tazza d'oro!

Dolce l'Albana, fresca la locanda,
e cortese e devota la padrona.
E c'è di là un odor d'erba limona,
e c'è di qua il sentor della lavanda.

E ci sono i gerani e la cedrina
nel testo verde, e i mobiletti frusti,
e Garibaldi e il Passatore e Giusti
alle pareti.... e c'è la signorina.

## VINI DI ROMAGNA...
## LONTANI E VICINI AL NOSTRO FOCOLARE

O viatore pallido, chi sei?
Sei stanco? Ài tu bisogno di riposo?
Fratello, oh come, ora, ti abbraccerei!

Pensi che il tuo cammino sarà vano?
Ài nel cuore un segreto doloroso?
Ài fame? ài sete? Vieni di lontano?

O fratello, tu sei in buona terra
romagnola: e tu parla e sii sincero:
noi non facciamo a nessun mai la guerra.

Tu siedi qui con noi, tu bevi il nostro
vino, e tu mangia il nostro pane nero;
nero, più buono: vedi che io mi mostro

buon romagnolo, buon ospitaliero.

[...]

Siediti qua fra noi: questo è buon vino
Sangiovese e quest'altro è Albana d'oro,
fatti con l'uve, sai?, di San Marino,

fatti con l'uve della pia collina
di Bertinoro: oro di Bertinoro
come negro di Bosco e di canina.

Qua si ragiona e si tracanna un sorso,
si ascolta il nonno novellar di cose
lontane (chino sulla fiamma il dorso),



e sì vive la vita erma, tranquilla,
lungi lungi dall'ansie dolorose,
tra uno sbadiglio lento e una favilla

che accende al volto piccolo due rose...

## LA BUONA ANNATA

Giunto all'umor che dalla vite cola.
*Dante*

«Nel pasto il Sangiovese,
per finire l'Albana,
non c'è cosa più sana
né più amor di paese.»
«Ma la Cagnina che fa che non morde?»
«Troppo molle, ha – direi – le gambe corte.»
«Ben detto. Ed ora mi darai quel foglio?»
«Lo vuoi proprio?» «Lo voglio!»

*(Dice il foglietto: "Mandando all'amico più caro*
*una bottiglia di Sangiovese '69: la buona annata".)*

A settant'anni, a prova, in un giardino
bevvi il mio primo calice di vino.

Ad ottant'anni cambiai nome al vino
e fu il "latte dei vecchi", poverino.

Così fra il sì e il no
a novant'anni mi ubriacherò.



## IL SANGIOVESE

«Venne fuori il tuo nome
compiendo gli anni. Erano pochi: ottanta.
Fu un piccolo successo, ti rammenti?»
«Sì, mi doleva quel giorno l'addome,
ma assaggiai come astemio il Sangiovese,
l'Albana, l'Aleatico:
con questo po' di vino oggi rinasco».
«Rinasci, com'è giusto, a Cesenatico».
«Tu sei quello del fiasco?
Il fiasco a voi, a noi la boccaletta.
Il fiasco ha il gallo o il putto,
la boccaletta parla e dice tutto.
Dice sul casto dorso:
"*Quest l'è e' Sanzvés*", "*Questa l'è Albèna*",
ed è come un invito a pranzo o a cena,
poi si gioca a bassetta.
Compier gli anni non è cosa perfetta?
Fu quello il giorno che alzammo il bicchiere,
fu quello il giorno che imparammo a bere.
E pochi eran gli ottanta
se pur la vita passata era tanta».
«Ora è un altro discorso. Il Sangiovese
oggi ha patrono il Passator Cortese
re della strada, re della foresta.
Com'è cortese il re della foresta?
Merita l'etichetta?
gli spetta o non gli spetta?
E se gli spetta, che è mai cortesia?»
«E se non è, tal sia;
se Romagna non muta, è sempre questa,
col re della foresta
che ne ha pur fatte tante

agli uomini, alle piante,
ma Romagna, com'è, è poesia.
Se muta dove la troviamo più?
A qual altra comunità somiglia?
Oh si lasci il ritratto alla bottiglia!»
«Faccia onore al brigante
cui già spettava il taglio della testa.
Romagna è sempre questa
e l'hai vicina quanto è più distante».
«Se muta, dove la trovate più?»
«Poi, dacché Geno apprezzò il Sangiovese
quando egli fu guidato all'osteria
a due passi da casa (casa mia)
resto più fiducioso al mio paese».
«Poi ch'è qui, all'osteria, con questa sete,
che infine si ripete...
se muta, dove la troviamo più?»
......
«Come, e poi dove?
Più su, intendo, o più giù?
Oh San Giovese,
da taumaturgo questo lo sai tu».



## LA VOGLIA CRESCE

«Un whisky?» «Un bicchier d'acqua. È la mia cura.
Soltanto la natura
mi dà il gusto del verso e della rima
che fra le arsioni è quella che vien prima
se la sorgente è pura».
«In te non ci sarebbe una fontana
che dà acqua perenne?»
«Non sempre. Qualche volta me ne venne
di più chiara e frizzante, quasi alpina».
«Ma poi che te ne fai
di tanta acqua che versi?»
«Non più che versi, è un altro po' di vita».
«Hai dunque, amico, tanta
voglia d'andare avanti?»
«Oggi che ignoro il di più che m'occorse,
la voglia cresce. Forse
per dire ai figli o ai nipoti o agli astanti:
«Li avessi ancora...» «I vent'anni?» «Gli ottanta!»

# Pagine di contorno

## CAFFÈ E LATTE (CHI BEN COMINCIA...)

Silvia disprezza suo marito.

Suo marito – Simone Brighenti – è uno dei soliti buonuomini, metodici, pratici, ottusi, timidi e sereni che scelgono per compagne della loro vita le donne più romantiche, schifiltose e smancerose. Par quasi che non ci sia un uomo di animo nobile che non abbia in moglie una donna che torca la bocca ogni qual volta egli le dica tornando a casa dopo quattro o cinque ore d'ufficio:

– Sai, moglietta? Ho fame.

Le donne non vogliono che gli uomini abbiano fame.

Silvia ha voluto un po' di bene a Simone Brighenti prima del matrimonio. Il matrimonio l'ha subito delusa. Talvolta ella levando la testa da un libro pensa alla delusione della prima mattina. Le è parsa, allora, una cosa da nulla, una delusione piccola. Ora, invece, ripensandoci...

Ecco. Erano scesi, la sera, all'*Hôtel de la Ville*, o all'*Hôtel de la Paix:* non ricorda bene, ma può non essere né la *Ville* né la *Paix*. Silvia fa, sul libro, una smorfia. E con quella smorfia esprime la sensazione del ricordo. – Ah, mio Dio! L'arrivo fra i servitori che s'inchinano e sorridono! Simone impacciatissimo! Io rossa dalla vergogna e dal dispetto! Il *maître* ossequioso e galante! Il pranzo, la stanza, la cameriera, la notte... – Ma Silvia vuole arrivare alla mattina. La prima delusione è avvenuta la mattina, dalle nove e mezzo alle dieci.

Avevano sceso le scale morbide, tappezzate di rosso, in silenzio. Ma Simone aveva detto, forse scendendo le scale, oppure in camera, infilandosi la giacca (non ricorda bene):

– Ho farne.

Fame? Ora Silvia si dice: «Aveva fame? Bisognava non permettergli di aver fame! Ma io ero troppo timida, troppo ingenua, allora!».



– Basta, scese le scale, Simone aveva accompagnato la timida, la ingenua Silvia in una sala bianca, dove tutte le tavole e i tavolinetti erano apparecchiati.

– Si mangia? A quest'ora?

– No. Prendiamo il caffè.

– Caffè nero?

– Caffè e latte.

– Tu prendi il caffè e latte alla mattina?

– Ma certo, cara. Ho fame.

– V'inzuppi del pane?

– Del pane, del pane abbrustolito, delle *brioches*... Come capita. E tu?

– Io no. Niente. Caffè nero.

– Solo caffè nero?

– Caffè nero forte.

S'erano seduti al tavolinetto vicino alla terza vetrata. Simone, ingenuamente, le aveva fatto ammirare tante cose: il burro lucente, il miele gelatinoso, lo zucchero cristallino, le paste bionde, la tazza capace, la cuccuma niellata del latte... Silvia, seccata, aveva detto no, tre volte: no, no e no.

– Il miele è squisito nel latte...

– No!

– Credi che il burro è freschissimo...

– No!

– Fammi il piacere di smorzare tutto quel nero con un po' di bianco. È un capriccio mio! Contentami!

– No, no!

E Simone si era rimpinzato di miele, di burro, di latte e di *brioches*. Silvia aveva torto la bocca quattro o cinque volte per dirgli che, quasi quasi, le faceva schifo.

– Squisito, Silvia, tutto squisito...

– Ho piacere. Io preferisco il caffè nero, forte.

Ma dopo averlo ben bene contraddetto, la buona, la dolce, la patetica Silvia aveva voluto essere condiscendente. – Ha fame. Pazienza! Ma a casa non sarà così. A casa

non c'è il miele, non ci sono le rotelline di burro, non ci sono *brioches*. A casa sarà un uomo certamente; berrà la sua tazzina di caffè nero (forte) come tutti gli altri uomini. Diamine! E allora... allora chissà ch'io non prenda un po' di caffè e latte con una fettina di pane abbrustolito come quando ero a casa mia...

– E aveva sorriso dolcemente al suo Simone che finiva di pulirsi i baffi copiosi con la salviettina a frangette.

***

Macché! Simone Brighenti non ha mai voluto essere un uomo. Ha avuto fame tutte le mattine; caffè e latte tutte le mattine con pane, pane e pane. Silvia, esasperata, chiude il burro e le conserve in dispensa, fa la più esagerata economia di zucchero, non permette alla donna di servizio di comprar panini all'olio o pagnottine francesi o sèmelli e chìfelli, pretende anzi che tutte le sere resti un po' di pan duro per la colazione del giorno dopo. Ma il giorno dopo Simone si alza di buon umore e mangia. La sua bella tazza è pronta. La donna di servizio s'avanza col bricco e la cuccume. Versa: pochissimo caffè, moltissimo latte.

Silvia lo guarda con un sorriso di scherno.

– Simone!

– Di', cara.

– Penso che Teresa potrebbe metterti un tovagliolino davanti...

– Oh, ti pare?

– Saresti in carattere, credi!

A Silvia egli fa l'effetto d'un grosso bambino, nonostante i baffi copiosi. Peggio d'un bambino! Gusta la panna del latte con la golosità che i bimbi intelligenti serbano per le susine o per le giuggiole verdi. Silvia (che non ha mai né avuto né desiderato figliuoli) vorrebbe averne uno che somigliasse a lei e che volesse il caffè nero, forte, tutte le mattine invece



della zuppetta grigia nella chicchera capace. È sicura che il bambino guarderebbe il papà con lo stesso sorriso materno e direbbe: «Ti piace il caffè e latte, papà? Lo gusti? Lo vuoi più dolce? Vorresti dell'altro pane? Ah com'è buffo papà quando prende il caffè e latte! Guardalo, mamma! Guarda, Teresa! Come sei ridicolo con quei baffi nella chicchera, povero papà!» Silvia vorrebbe avere un bambino, solo perché dicesse queste cose, ingenuamente, a Simone. [...]

Simone Brighenti non può non essere sempre per lei quegli che fin dalla prima mattina si è deliziato del miele, del burro e delle *brioches* dell'*Hôtel de la Ville*, o dell'*Hôtel de la Paix* (non ricorda bene), e i suoi atteggiamenti d'uomo d'affari o d'uomo di fede o d'uomo di partito non debbono contrastar troppo con quel primo atteggiamento, divenuto poi fastidiosa abitudine e candido vizio. «Quello del caffè e latte» potrebbe chiamarsi Simone Brighenti...

## IL PRANZO DEL PRETE

Nella canonica pace e silenzio, e un senso quasi dolente d'inerzia, d'attesa, dopo l'esame: in casa del pretino libero, non poverissimo, voci e risatine soffocate e pacato disordine, e un senso di festa e d'operosità femminile per la preparazione d'un gran pranzo. Ché don Polidoro aveva perfino ordinato i cappelletti non natalizî come a sorprendere la buona fede o anche la ghiottoneria d'un vescovo di cattive intenzioni. Mai aveva scialato tanto il vecchietto, mai aveva tanto smaniato per il grande onore d'avere alla sua mensa un vescovo amico di cui, in verità, s'era fatta la conquista solo in sagrestia sotto gli occhi del crocifisso. [...]

Nel tinellino monsignore si segnava e sedeva a capotavola avendo alla sua destra e alla sua sinistra Claudia e Marina, già escluse dalla mensa episcopale; ed era anche per questa bella novità della presenza a tavola d'una nipotina e d'una cara sorella, mai invitate a pranzo in vescovado, che monsignore aveva un eccellente appetito e continuava apertamente a vantarlo. Ma di lì a poco la protesta di lui, a contrasto con la sua ben nota arrendevolezza, venne recisa, autorevole: respinse con sdegno monsignore il pollo alla diavola, secondo piatto di carne; si atteneva alla lista di rigore: rimproverava dolcemente ma tenacemente la sorella di don Polidoro, amica improvvisata di Claudia, che aveva osato recare in tavola un piatto di più. [...]

– Eccellenza, questo non è un pranzo di sacra visita e io e Cettuzza non siamo in difetto neppure agli occhi di Vostra Eccellenza Reverendissima.

– Come, come? Non è un pranzo di sacra visita questo?

– Sono io forse il parroco? È questo il tinello della canonica? E lei, monsignore, non è ospite d'un povero prete libero che non è tenuto alla lista di rigore, e se proprio vi si uniformasse non mancherebbe di riguardo a Vostra Eccellenza? Mi conceda almeno d'appellarmi al suo segretario che sa queste cose.



– Don Urbano sa tutto – diceva scherzoso monsignore con l'aria di cedere troppo presto. – Ma don Urbano è piuttosto rigido e sottilizza meglio di voi, caro figliolo, che, in verità, avete una bella casina e non vedete quindi altro modo di onorare il vostro buon vescovo. Che si fa, don Urbano, si accetta?

– E se anche ci toccasse il dolce, eccellenza? – chiese allora don Polidoro.

– Anche il dolce? Forse... la zuppa inglese? Ma siete impazzito? E, dite, chi si festeggia a questa tavola, monsignore o... don Gasperino?

Così il piccolo anfitrione lascia d'improvviso il suo posto e viene avanti aprendo le braccia:

– Sì, monsignore, anche lui, anche don Gasperino che quasi quasi ha passato l'esame...

## PAPPARDELLE IN BRODO IN CANONICA

Aveva saputo nel frattempo Daniella che monsignore, dopo il pontificale, tratteneva a pranzo il nipote, che aveva voluto per la prima volta diacono al trono, e con lui il parroco di San Zenone mentre l'antipatico e amaro segretario brillava questa volta per la sua assenza. Immaginava Daniella un gran pranzo di dopo pontificale come lo descrivevano gli anticlericali fin nei giornali satirici che indicavano i preti ai fedeli e ai penitenti sempre come troppo felici e ben pasciuti.

E così aveva pensato d'invitarsi da sé in vescovado. Diceva che voleva finalmente nutrirsi meglio che in casa sua. Ma sotto sotto lasciava capire che un incontro, sebbene forzato, con don Osanna le sarebbe parso utile. Se era vero che lei era la sola fanciulla che, senza amore, potesse guardare negli occhi il cugino prete, eccole pronte le sue pupille color nocciola a ficcarsi in quelle gelide di don Osanna. Gli avrebbe detto che tutte le donne di palazzo Manfredi, giovani e vecchie, erano degne di ricevere la sacra particela da colui che monsignore aveva oggi voluto diacono al trono. E l'aveva ricevuta, ieri mattina, proprio da lui.

Mezz'ora prima che monsignore e gl'invitati reduci dagli inchini e convenevoli di sagrestia si mettessero a tavola, Daniella era da zia Venusta in vescovado. Dichiarò subito d'esser di buonissimo umore. Chiese poi se zia Venusta avesse preparato delle buone pappardelle al prosciutto. Anzi fece solo bonariamente in dialetto:

– *Parpadell cun e' parsott*?

– In brodo, in brodo, dopo il pontificale – rispose con un certo sussiego l'astuta regolatrice degli umori e degli intestini dell'episcopio.

– Poi entrerò in sala da pranzo – annunziò Daniella. – Quando cioè monsignore e gl'invitati staranno prendendo il caffè. E tu mi annunzierai per benino. Forse, zia, il tuo figliolo arciprete torcerà la bocca, ma monsignore sarà ben lieto di far passare la sua *palomita.*

Sorrise, commentò a bassa voce:

– Tutto ciò perché non faccio all'amore.

Zia Venusta infine non aveva nessuna difficoltà a dichiarare la lista del pranzo. Pappardelle in brodo, crostini di rigaglie di pollo e capperi, gallina lessa con sottaceti e mostarda, fritto misto all'italiana, arrosto morto con patate al forno e insalatina delle ventiquattr'ore, zuppa inglese, frutta variata, caffè e curassò.

– Zitta, zia Venusta. Che non ti sentano i nostri nemici!

Prima di seguire la governante di monsignore in cucina – era l'ora di buttar giù le pappardelle – la ragazza volle sbirciare dall'uscio socchiuso la bella tavola imbandita e, contando sette coperti, volle sapere, escluso don Osanna, i nomi dei cinque invitati. Erano invitati grossi. Monsignor vicario, il rettore del seminario vescovile, il canonico penitenziere, il parroco di San Zenone, amico di don Osanna, e finalmente un secolare, artista, pittore.

## MINESTRA DI PASTA E FAGIOLI

Questa, la mamma del marinaretto d'anni nove. Ignorantissima sempre, non aveva mai imparato l'orario delle visite, sì che qualche volta bisognava rimandarla indietro e qualche volta chiudere un occhio. S'avanzava sul ponte di coperta, lei sguattera e serva, come una regina senza re che debba assistere dall'alto a una rivista navale; e questa era tutta superbia; ma in verità si sentiva in casa sua e sapeva dove mettere il piede. Sapeva anche dove appartarsi col suo Bepi guardando le punta dell'albero configgere il tenero cielo.

– Si cade, – mormorava anche adesso disegnando la traiettoria della caduta, dal cielo. E implorava con gli occhi: «Non dirmelo!» e: «Ch'io non lo sappia!» e: «Che non ti veda!» poi che non poteva chiedere al comandante, lei sguattera, di dispensare il suo Bepi dai migliori esercizi. E passava a un altro discorso, ch'era venerabile anch'esso: – Oggi non ho mangiato la minestra... – Già: la sua minestra di povera piàvola. Pasta e fagioli. *Pasta e fasioi*.

– Gastu fame?

Sorrise come se dicesse: – Un *fiantin*... – Un *fiantin*. Era infatti digiuna.

***

Era abitudine del comandante mostrar la minestra degli orfani ai signori visitatori e oblatori. Un semplice assaggio. E mentre la donna si ritirava dietro il gruppetto, ché aveva già fatto bene o male la sua parte di mamma, il fanciullo astuto interpretò l'ordine del capitano sgattaiolando.

Tornò trionfante, e recava il vassoio che serviva solo a quell'uso, con sopra scodella e cucchiaio, e nella scodella la pappa.



– Un semplice assaggio – ripeteva gentilmente il comandante alla dama.

La dama immerse nella minestra il cucchiaio avendo cura di non riempirlo: sorrise fra intimidita ed incredula e, con meraviglia degli astanti, assaggiò.

– Oh com'è buona!

– Buonissima, cibi sanissimi – confermarono gli altri pensando alla cucina esotica, raffinata, complicata, generalmente francese, dei bastimenti di lusso.

Questa non era che una minestra da cucina economica cui non si può dare che il nome suo, di "minestra". Minestra, o anche rancio, che scotta. Magari minestra di povera piàvola. Magari pasta e fagioli. *Pasta e fasioi*.

Poi se ne andarono; e la signora, per colpa della minestra fin troppo buona e sana e saporita – complimenti al cuoco! – dimenticò il suo figlioccio: dimenticò di fargli un cenno d'addio.

Allora il figlioccio, reggendo alto alto il vassoio che serviva solo a quell'uso, con sopra scodella e cucchiaio (e nella scodella la pappa), si presentò alla sua mamma accoccolata, alla *buona,* alla *vera,* che non aveva avuto altra pappa quel giorno, e:

– Un semplice assaggio...

E rise. E più rise quando la mamma ingollò in fretta in fretta, cucchiaio dietro cucchiaio – complimenti al cuoco! –, guardando sempre lassù, dov'egli era ancora, poiché le pareva di vedervi oscillare un punto nero...

## MARINAI SULLA BANCHINA

Era bello fermarsi di quando in quando davanti alla barca ormeggiata interrogando il *paron*. S'avvicinava l'ora della cena per i marinai forestieri, per quelli di Chioggia che portavano a bordo le sacre immagini dei patroni San Felice e San Fortunato, e questi uomini seduti intorno a una gratella di pesce fumante (ognuno toglieva dalla stessa gratella il suo pesciolino e se lo metteva in bocca senza scottarsi) mostravano di sotto in su occhi lucenti nel viso bruciato dal mare e ridevano e rispondevano da forestieri offrendo gallette.

I marinai mangiavano sopra coperta, avvolti nel fumo che usciva dai vicini comignoli di bandone. Erano sempre cinque o sei uomini e un ragazzo seduti con le gambe incrociate intorno a un grande catino verde che fumava come un altro comignolo. Ognuno aveva una forchetta di stagno: ogni forchetta entrava nel catino a intermittenza, e ne traeva un pescetto gocciolante. Il padrone era per solito il più anziano e il più scamiciato, e aveva la boccaletta del vino alla sua destra e alla sua sinistra una *cofa* [canestro di pesce] colma di pere mézze o di giuggiole verdi: gli scarti di frutta che le fruttivendole portavano ai marinai in cambio di una *cofa* di sgomberi dall'occhio morto.

– Buona sera, sposa!

– Buon appetito!

– Grazie, sposa. Volete favorire?

– No, grazie. Buona sera...

– Favorite, favorite, sposa!

– Buona sera. È tardi, è tardi...

Per gentilezza accettò dalla *Villa in mare* una *galletta,* il pane dei marinai. Era duro, durissimo, e fors'anche un po' sciocco come certe ciambelle che si fanno per i cresimandi a primavera; ma a lei piaceva. Ringraziò sorridendo. Rise perché un marinaio giovine le consigliò di farla assaggiare, la *galletta,* al suo piccino.



## PESCE FRITTO

Sicura che il cartoccio di calamaretti venisse lui stesso a portarli, essendo quello un espediente per passar la porta di casa, s'irritò un poco quando, due o tre sere dopo, vide presentarsi uno dei garzoni di conserva che si chiamavano Merda-di-seppia o anche Tugnazz e cominciavano a puzzare non appena svoltato il vicolo, e lei gli diede tre lire di mancia come se pagasse il signor pescivendolo. Questi venne due o tre giorni dopo con un altro cartoccio, questa volta due sogliole e un rombo. [...]

Guardavano dietro i vetri il giardino spoglio lì sotto e pareva aspettassero il suono dell'*avemaria* che arrivava in quella stagione coi lunghi brividi della luce già molto scemata. Ciò era poetico, ma Ghetti Bruno con occhi di fanciullo non sapeva dir altro che, se lei la Mitelda permetteva, le avrebbe portato quasi tutte le sere un cartoccio di pesce e non avrebbe nemmeno voluto farsi pagare, perché ciò che importa in questi casi è il merito, l'attenzione, l'applicazione del pescivendolo. [...]

– Su invitami a cena e manda via la servaccia. Vengo a friggere io. Io so friggere.

– Già, vi mettete una *parananza*.

Anche l'idea della cena, ora, della biancheria, della intimità sotto la lampada, del pesce fritto insieme, del vino bevuto nello stesso bicchiere, delle risate e del catenaccio alla porta di strada, dato che l'estraneo rimane, non si sa come, fino al mattino.... [...]

Ed ecco la cena. Il pescivendolo in cucina si leva la giacca, si rimbocca le maniche come quando si lava le mani nella conca di pescheria, tiene con sicurezza il manico della padella e con sicurezza depone la sogliola fritta sul pezzo di carta gialla assorbente e vi getta sopra, senza ritardo, un pizzico di sale grosso. Chi fa da sé fa per tre. La donna sorride di beatitudine all'idea che anche la cena sia tutta una finta.

## PRIMA DI PASQUA

La sera del giorno dopo, venerdì santo, la Papetta non permise che si avesse altro che le *poverazze*, la cena dei poveri. Sapeva che questo era il desiderio della padrona e ne aveva comprato un canestro di sua iniziativa; e ora le mischiava nel tegame con un cucchiaio di legno attendendo che i gusci tenaci si aprissero al calor giusto del fornello.

Secondo la Papetta, la sera del venerdì santo non si doveva nemmeno aver fame. Le campane tacevano in segno di lutto, in segno di lutto l'*aròla* doveva essere spenta. Anche le osterie avrebbero dovuto essere chiuse; ma ella scosse la testa perché quelle non si chiudevano neppure per mezzo minuto quando passava il morto; e propose di non apparecchiare, propose di non ber la *bevanda* [vinello fatto con le graspe], ma l'acqua con dentro un po' d'aceto. La padrona capì che l'aceto, nell'intenzione della serva, doveva rammentare la spugna acetosa che abbeverò Gesù sulla croce; e acconsentì con un brivido perché le pareva di veder veramente quella piccola spugna in cima al ramo di issopo agitato da una guardia.

Mangiarono così il cibo dei poveri, come i poveri. La vecchia lasciava fare. Era la prima volta che le capitava di cenar senza tovaglia, con *poverazze* e acqua e aceto, e pensava ai suoi figli lontani. Che avrebbe detto Alma? E Pietro? E suo fratello Noè che aveva abitudini signorili? E che pensava Luca tenendo il piatto sulle ginocchia?

Poi tutti i gusci e i piatti e i bicchieri sparirono, il fornello si spense. Non rimase in cucina che l'odore acre della povera cena consumata, e un gran silenzio, un senso come di stanchezza. [...]

– Domani – disse quando la donna ebbe finito l'ultima faccenda – domani darò a tutti un bicchierino d'Albana e faremo i *brazadèll*.



– Così quando il prete verrà a benedire la casa, benedirà uova e *brazadèll*.

La Papetta, ch'era tradizionalista, assentì. E non volle essere aiutata dalla padrona il giorno dopo nel manipolare i piccoli dolci casalinghi; e nemmeno da Luca che si utilizzava in cucina in queste occasioni, se voleva stare a vedere. Permise solo che la Ròssola allineasse le ciambelline nel padellone e le spruzzasse di zucchero dopo aver passato su ciascuna la punta di una penna di gallina intinta nell'albume. La Ròssola si mise in testa il padellone per portarlo al forno e uscì preceduta da Luca che doveva aprirle la porta di strada. Rideva e aveva una gran voglia di correre con quel gran copricapo, con quei cinquantotto *brazadèll* in testa; e, pensando alle *poverazze* della sera avanti, diceva tra sé in italiano: «Ora starne e fagiani ed ora grilli», un altro verso di proprietà dello zio Doro e che aveva dato un'idea, secondo lui, degli alti e bassi della famiglia di Fortunata. [...]

Luca attese il signor arciprete con sua madre nel tinellino. Sulla tavola di mezzo, coperta da un tappetino di percalle, non mancava il solito vassoio coi quattro bicchieri intorno alla bottiglia d'Albana comprata all'osteria della Pataccona. La Papetta in cucina teneva in caldo il caffè e la Ròssola stava sulla porta per dare l'annunzio quando il prete spuntava nella strada.

– Viene! – gridò finalmente la Ròssola nell'andito, e la vecchia si mosse.

Il figlio rimase. Aspettò nel tinellino, in piedi accanto alla porta; e il parroco gli fece festa, lo chiamò «il nostro Luca», gli battè su la spalla due o tre volte con la stessa mano che reggeva l'aspersorio.

[...] la padrona di casa fece l'atto di versare l'Albana nei bicchieri, ma il prete glielo impedì. Niente vino. L'Albana, lui, la beveva sull'altare, nel calice d'argento col fondo d'oro. La vecchia rinnovò il gesto per il chierico che recava il bacile della nuova acqua lustrale e il cesto delle offerte ri-

coperto da un tovagliolo, un ragazzino svelto che pareva si nascondesse, per ridere, dietro le spalle del prete.

– No, signora Fortunata, niente neppure al ragazzo. Ha già bevuto tre volte.

– Rosolio? Caffè?

– *Nihil!*

[...]

Nel ricovero c'era la fiamminga dei *brazadèll* e il piatto delle uova, e accanto al letto ardevano le tre candelette disposte a triangolo in cima alla canna per simbolizzare le tre Marie che seguiron Gesù nella passione. Il prete disse più forte la formula e benedisse il gran letto dove i figli erano nati e il padrone era morto; poi agitò l'aspersorio verso le Tre Marie e, quasi per condiscendenza, verso le uova e verso i *brazadèll*...

La vecchia lo ricompensò mettendo nel cesto del ragazzo, sotto il tovagliolo di bucato, sei coppie d'uova e cinque lire.



## BRODETTO ALLA ROMAGNOLA (ZUPPA PREGIATA DAGLI ANTICHI SPARTANI)

*«Gustate la famosa zuppa di pesce cara agli antichi Spartani!»*

Il romagnolo si agita sulla sedia [...] «Il mio è un brodetto, brodetto "alla romagnola", fatto di tutti i pesci possibili e commestibili, tagliati a pezzetti, ròssoli e trèmoli, sgombri e baràcole, mazzòle, marsioni, code di rospi, e le canocchie che fanno il brodo dolce». [...]

Torna la sera dopo il brav'uomo e porta la "cena" alle sue amiche avendo l'aria di passar di nascosto con quell'involto di carta gialla dietro la schiena: entra, sorride, non si toglie il cappello a larga tesa, dice che questa volta si tratta d'un pesce nuovo, più grosso, e reclama per sé l'onore e la responsabilità di sbuzzarlo: chiede di penetrare in cucina, sempre col cappellone in testa, mostra trionfalmente quell'animale raro, trae di tasca i suoi bravi strumenti, forbici, coltelluccio, piccola sega... Ah, questa sera le due donne mangiano bene, con questo pesce si fa un buon brodetto. [...]

Tornò col fumante e ancor gorgogliante tegame del brodetto, tenuto con tutt'e due le mani quasi a fatica, e quando lo posò su una specie di treppiede basso, in mezzo alla tavola, mostrò d'essersi scottate le dita come una serva. Poi assegnò i posti dicendo a ciascuno il nome del pesce disegnato su ciascun piatto a vivaci e bizzarri colori: e così la ballerina ebbe la sogliola, l'Anita un magnifico rombo, il pescivendolo un granchio: per sé la padrona di casa s'era tenuto il polipo come a significare che quei tentacoli contrattili avevano un tempo raggiato anche dal suo prensile cuoricino. [...]

Tuttavia era giusto che a quella tavola si parlasse del modo di fare il brodetto, della varietà di pesce indispensabile, della canocchia, del prezzemolo che insaporisce il battuto (niente zenzero? E perché non qualche foglia di sedano?), della finale punta d'aceto...



## SEPPIE, SGOMBERI E POLENTA. NIENT'ALTRO

Una sera (tre giorni dopo lo sposalizio della Cosima) la Barberina s'affacendava presso il camino della Gabanina ad allineare sulle graticole i «pesci turchini» [gli sgomberi] che Mauro le aveva portato in abbondanza dalla *conserva*. La vecchia accordava all'inquilina l'uso dei grandi camini quando doveva cuocere il pesce sulle graticole, poiché la Barberina nella sua cucina improvvisata non aveva che dei piccoli fornelli di terra. La tavola era apparecchiata; la lampada, accuratamente fasciata di tulle, spandeva intorno una mite luce familiare... [...]

Era difficile viver bene in una casa dove ognuno aveva un'idea sua, un'idea che non si muoveva. Benedetta Barberina! Almeno lei dava ragione a tutti, si adattava a tutto, alla religione e al socialismo, ai predicozzi di don Tito e alle bizzarrie di Mauro. Povera figliuola!

– E chi lo mangia tutto quel pesce?

– A Mauro gli sgomberi piacciono...

– Io alla mia gente ho preparato una bella polenta... Ne volete sentire un poco? E poi ho fatto un brodettino di seppie. Al mio Medardo piacciono le seppie... Anche a me piacciono, ma non le digerisco bene. Quel diavolo di Medardo digerirebbe le pietre.... To', eccolo qua!

Medardo era entrato e aveva gettato uno sguardo su tutti, senza salutare e senza sorridere.

– Medardo, avanti. Buona sera.

– Buona sera.

– Ma su, avanti. Che cosa hai fatto?

– Che cosa c'è da mangiare?

– Le seppie.

– E poi?

– La polenta.

– E poi?

– Niente altro.

Egli fece qualche passo verso il camino, si avvicinò alla Barberina, le chiese con fissa serietà:

– E voi?

– Io?

– Che cosa avete da mangiare?

– Gli sgomberi...

– E poi?

– Più niente.

Il giovane dette una rapida occhiata alle graticole fumanti, fece un gesto come per dire: «Non c'è male, mi contento»; e uscì dalla stanza senza dir nulla.

Tutti si guardarono in volto, stupiti.

– Ma che cos'ha? – disse la madre – È diventato pazzo? Dov'è andato?

– Ha fame! – semplificò il vecchio.

[...]

– Mangeremo tutti insieme le seppie, gli sgomberi e la polenta. [...]

Medardo prendeva nel suo piatto lo sgombero più piccolo, assaggiava appena le seppie che gli piacevano tanto, beveva l'Albana a sorsi brevissimi; ma la polenta, il povero cibo che pareva così singolare a quella tavola, fra quella allegria, la mangiava quasi avidamente, la divorava senza respiro come una di quelle leccornie che i paesani possono avere in abbondanza solo in qualche rara occasione.



## BEI POSTI PER MANGIARE

– Sì, caro, la vostra Certosa è senz'alcun dubbio un bel sito... Ho detto un bel sito – e ripeteva l'espressione come per contrastare alla tristezza dei loculi sopraelevati, colombari economici, uguali, purtroppo, in tutti i sacri recinti.

Qui egli si fermava indispettito da una smorfia con cui vedeva contrarsi il viso già di fanciulla, ora quasi mefistofelica, dello studente di medicina.

– Perché ride?

– Non rido. Lei dice che questo è un bel sito. E *Bel Sit*, neanche a farlo apposta, si chiama la trattoria dove noi studenti si va qualche volta a gozzovigliare quando riceviamo il vaglia da casa.

– E... si mangia bene al *Bel Sit*?

Rispose uno schiocco di lingua poco cònsono, in verità, al severo aspetto d'una necropoli.

– Lasagne verdi? – insistette il signore quasi a eccitare l'ingordigia del giovanotto intesa come una sensualità ancor meno disposta alla crudele accettazione dell'astinenza – Tortellini al brodo di cappone? Tagliatelle alla bolognese o anche solo al prosciutto, con molto parmigiano sopra?

Non parevan discorsi da farsi in un cimitero, ma gli occhi del giovanotto diventavano lustri e un po' minacciosi come se gli venisse da piangere di rabbia, qui alla Certosa, per non si sa quante ingiustizie patite.

– Scommetto che lei ha già compreso d'aver a che fare con un buongustaio o, se le piace meglio, un *gourmand*. Infatti, in ogni città ho la mia trattoria preferita. A Firenze...

– A Firenze – saltò su il giovanotto come per gettarsi su una vivanda immaginaria con un moto di fiera allo zoo – c'è la costata alla fiorentina. Alta così.

– Sicuro, alta così. Ma prima le consiglierei un tortino di carciofi, di due uova, invece della minestra.

– E a Milano?

– Risotto allo zafferano con molti, molti funghi. Quanto al secondo, che cosa preferisce lei, a Milano, ossobuco o cotoletta nuotante nel burro? È una domanda ingenua, lo so. Lei vuol l'uno e l'altro, sempre, e fa bene. Non le nascondo ch'io son del suo stesso parere.

– E a Torino?

– A Torino tartufi su quasi tutto.

– E a Roma?

– Abbacchio, pollo coi peperoni, misticanza e fave. Torce la bocca? Eppure a me piace, in Trastevere, anche questa volgarità innaffiata col vin bianco delli Castelli. Divento anch'io un buttero dell'agro, un pastore di bufali che sono i veri creatori di questa cucina con aglio e grasso di porco come gli ebrei lo sono dei carciofi alla giudìa.

– E a Napoli?

– Frutti di mare, polipitielli e zuppe di pesce oppure vermicelli a vongole con posteggiatore allo scoglio di Frisio. Poi una bella ragazza proposta dal vetturino che ci ha portato fin lì.

– Ohhh!

Di colpo l'idea di queste violente "gioie della vita" parve turbare e scandalizzare il bravo ragazzo. Così Dario si risovveniva del poeta sepolto in questa stessa Certosa, ancora e sempre rammemorante ai passeggeri del colle ciò che in poesia dicono i morti. Ma ai morti ormai non era più interessato il feroce "gourmand" che aveva la sua trattoria in ciascuna città e la vantava comunemente al desco domestico e magari in treno e... fra le tombe. Non s'accorgeva infine costui che Dario Gala, come rinsavito, opponeva ancora una volta la sua ammirevole pudicizia.

– Bologna! Modena! Parma! gridava il forestiero allungando le braccia verso l'angelo della Resurrezione del



più vicino sepolcro. – Care, buone città dalla cucina grassa, dalla gastronomia sostanziosa, succulenta, lutulenta... Be', andiamo a far colazione insieme dopo aver sbrigato le nostre faccenduole, nel sacro recinto. Dove si trova dunque, questo *Bel Sit*?

## SOSTA A MILANO

– Andiamo a vedere – dice il vecchietto se non è cambiata almeno la Piazza Fontana...

Piazza Fontana. Dietro il Duomo, fra l'Arcivescovado e il Tribunale. Piccola piazza che prende il nome da una modesta fontana attorniata da mediocri alberi e mediocri panchine, rimasta quasi intatta nel cuore della città a testimoniare la bonomia di quello ch'era soltanto "*el noster Milan*". Rimasta intatta – o come mai? – anche la viuzza che sbocca in questa piazza da un fianco del palazzo arcivescovile, ed è la piccola via delle Ore dove ha abitato il vecchietto al tempo delle sue antiche esperienze milanesi che coincidono perfettamente col tempo del "*noster Milan*", di "*Milanin-Milanon*".

Da allora egli ha amato questa città senza dir nulla alla sua compagna, accontentandosi di sceglierla per i suoi tre viaggi di nozze, serbandone gelosamente ricordi quasi tutti culinari e mediocri. Il ricordo della sofficità del panettone appena sfornato, di quello vero, delle Tre Marie, che erano una delle ditte più serie, onusta di tradizione e di gloria. Altre ditte non meno antiche e gloriose: Baj, Cova, Santa Margherita. La busecca: mangiata una volta la settimana in un'osteria là dietro Santo Stefano che aveva anch'essa il nome quasi spregevole di "Trani". La cotoletta: divinamente preparata in uno sgabuzzino da una semplice portinaia che la sapeva lunga in fatto di inquilini e di cotolette. E quell'andirivieni della mattina nelle case, dalle otto alle dieci, alle undici, i panini così ben fatti portati dal garzone del *prestinee,* il bel gorgonzola puzzolente portato dal garzone del *cervellee,* i grandi strati di pasta margherita portati dal garzone dell'*offellee*... Un senso d'abbondanza quando s'andava a trovare una modesta famiglia d'amici e si passava attraverso una portineria nettissima donde usciva un odore di zafferano, cioè di risotto, e s'intravedevano sul ripiano d'una vetrina le palle schiacciate del mascherpone avvolte in delicati veli nuziali. Anche con le tasche vuote ci si sentiva ricchi e col ventre perfettamente soddisfatto in questa città. Stasera minestrone e ossobuco...

## OSTERIA A SUSAK

Come non mi spiace di rievocare le vecchie osterie da cui son passato, quasi mai solo, oggi rivedo una baracca di legno su cui sta scritto, come in quei paraggi, “Gostionica”, e chi la accenna avverte anche di pronunziare “Gostiòniza”, sì che ora mi par giusto di non sapere alcuna altra parola di quella, certo bellissima lingua. E dunque fuori della Gostionica, all’inizio del ponte, in territorio allora tutto jugoslavo, ci s’imbatteva in un gran bracere alto un metro da terra e su cui erano fissati i due spiedi per due capretti gemelli, i quali spiedi non agivano meccanicamente come il domestico girarrosto d’un tempo, ma sì due finti rosticceri seduti su due sedie, l’uno in faccia all’altro, vicinissimi, quasi da toccarsi il naso, li giravano con infinita pazienza e dolcezza, su braci così fiacche alla vista che il grasso colante pareva ora averle spente quasi del tutto. I poveri ignudi capretti, così rattrappiti e schidionati, facevano una grande pietà, all’aria aperta. E tuttavia l’idea che nelle abitudini dell’osteria ci fosse qualcosa di vagamente omerico scemava di colpo il rammarico per la cattiva sorte toccata ai capretti. Io stesso con la mia inappetenza pensai che sarebbe stato bello, sulla Fiumara o sull’Eneo, sedere a banchetto.



## UN TÈ PER GRADIRE

Si divertiva a offrire il tè (un tè fortissimo, venuto direttamente da Calcutta), i biscotti, i *fondants* alla sua amica... Poi Guendalina volle offrire il tè alla sua piccola Giorgina; poi ne offrì un altro a Giorgina e a Virginia, poi ne offrì un altro ai bambini che, naturalmente, non bevvero tè. Non bevvero il tè di Calcutta, ma si rifecero coi babà, le meringhe e le ciliegine in guazzo. [...]

Ella toglieva con le mollette d’argento i quadretti di zucchero cristallino, versava la crema, tagliava i *toasts*, porgeva i canditi. Dal viso pallido e luminoso, gli occhi profondi si facevano larghi nel sorriso. Il collo era nudo, con la nuca ambrata sotto i capelli annodati al morso di due pettini ricurvi.

– Ti piace? È carino, vero?

– Sì, molto, molto!

Ella appariva mutevole nella espressione come quelle ultime giornate di marzo che mettevan nei nervi i più strani desideri e le più snervanti pigrizie. Mordeva i biscotti, succhiava i *fondants* come una bella bestiolina di lusso; il moto delle labbra carnose aveva qualcosa di rapace e voluttuoso a un tempo, come un bacio o un morso d’amore.

## FRITTELLE E ALBANA: NIENTE DI MALE!

A don Tito tutte le facezie, tutte le burlette, tutti i divertimenti parevano leciti; si metteva in disparte col suo piattino di frittelle e col suo bicchiere d'Albana (un bicchiere a calice) e rideva a veder ridere gli altri...

[...]

Il nuovo parroco aveva chiamato ancora don Tito per dirgli due parole in segretezza, in grande segretezza. Era nel suo volto scialbo quella serietà malinconica dei preti che stanno per cominciare una funzione lunga, noiosa, con molti *oremus*. Don Tito era incerto, confuso, un po' tremante.

– Due parole. Ho pensato tanto a voi in questi ultimi tempi; ho avuto sempre l'impressione che foste in pericolo, che steste per perdervi... Non so dire.... Tante volte mi sono rimproverato di avervi permesso di continuare.... di continuare a frequentare quelle case d'amici, la sera.... Sì, mi sono rimproverato questa cosa, ho chiesto perdono a Dio.... Ma voi mi assicurate: niente di male. È vero?

– Cose innocenti... la tombola... quattro chiacchiere... due dita d'Albana... una goccia di rosolio.... qualche castagna.... qualche frittella.

Don Tito cercava nella sua memoria, ed enumerava ingenuamente, balbettando, le piccole leccornie che gli avevano fatto gustare in casa della signora Eunice. Qualche cosa doveva pur dire: diceva la verità.

– Va bene, va bene.... Forse sarebbe stato meglio rinunziare anche a queste cose innocenti. Ricordatevi, fratello mio: *habitus et tonsura modicum confert, sed mutatio morum et integra mortificatio passionum verum faciunt religiosum!*

– Niente di male, niente di male, – balbettava invariabilmente don Tito, spaventato da tutto quel latino predicatorio e minaccioso, – niente.... niente.... niente....



– Un'altra cosa. Le riunioni a che ora finivano? Questo m'importa di sapere, a questo ho pensato con assiduità adesso, forse troppo tardi. A che ora finivano?

– Mah! secondo.... Non molto tardi....

– Passata mezzanotte?

– Non sempre.

– Ma qualche volta sì! Questo volevo sapere!

Una breve pausa, arida, penosa. I due preti non si guardavano. Una tristezza improvvisa, amara, cupa scese nelle loro anime, le pose una davanti all'altra, umiliandole, abbattendole.

– E voi in quelle sere... passata mezzanotte... vi siete sempre ricordato che la mattina... la mattina dovevate....

Don Tito alzò la testa.

– Come? Come?

– Dovevate dir messa...

– Perché? Perché me lo sarei dimenticato?

– Siete sicuro, insomma, di non aver bevuto mai una goccia di vino, una goccia di rosolio, di non aver mangiato mai una... una frittella, passata mezzanotte?... Pensateci, pensateci. Aspetto.

– Ah...

Don Tito diventò rosso come un bambino che ha fatto una lunga corsa ed è affannato, sudato, ansante, roco; volse una timida occhiata al prete che l'osservava attentamente, finse di aggrottare la fronte, chinò la testa povera di capelli alle tempie, finse di pensare, pensò. Poi disse con una voce un po' stanca:

– Sì... si beveva, si mangiava sempre prima, sempre in principio... Non più tardi delle dieci... Più tardi mai, più tardi mai!

[...]

Ora si sentiva indotto a meditare sulla sua colpa, e vedeva aperto ai suoi piedi un abisso. Ora ricordava chiaramente ch'egli s'era accostato tante volte non perfettamente digiuno

alla mensa di Dio. Quante volte! Non aveva il coraggio di pensare a tutti quegli anni del suo ministero perché sentiva, un po' confusamente, che in tutti quegli anni c'era un carnevale grottesco e terribile, con le sue tombole, le sue castagne, i rosoli, l'Albana, le frittelle... il sacrilegio era stato continuo e metodico; aveva sempre avuto una dolce aria familiare. [...]

***

Cristina offerse a don Tito un bicchierino di liquore, colmo: don Tito ricambiò timidamente il sorriso della fanciulla, e bevve d'un fiato. Non era rosolio: era grappino. Egli diventò tutto rosso e guardò intorno le ragazze con aria spaventata. La padrona di casa osservò:

– Non credevo. È un uomo come un altro. Bravo don Tito!

La bella compagnia rise, per riguardo, e l'allegria continuò divenendo man mano fragorosa. La signora Eunice si volse alla Barberina e le sorrise, per riguardo:

– Avete visto com'è carino?

– Chi?

– Don Tito. Ci tiene tanto allegri! Vedete che ho fatto bene a farvi venire? [...]

La serva aveva portato trionfalmente due grandi piatti di *castagnole*. I piccoli dolci casalinghi furono presi d'assalto. Tutti mangiavano e bevevano: anche la padrona di casa, anche don Tito.

Due beghine erano rimaste sole sul divano.

– Un giorno o l'altro il parroco andrà dal vescovo e gli farà togliere la messa. Vedrete.

– Sarebbe bene: così non può durare.

– Guardatelo. Beve. Che cosa beve?

– L'Albana. Dev'essere il terzo bicchiere.

– Il quarto.

– E prima gli han dato il grappino...

– E lo han messo alla berlina...



## VALIGIA DEL BEN DI DIO

I ricordi s'affollano. [...]

E cercavi intanto d'aprir la valigia ch'era gonfia, gonfia, e non si sapeva infine di che. [...] Che c'è in quella carta gialla, nella carta da giornali, fra cui riconosco la testata di quel *Secolo* o di quella *Tribuna* da cui avemmo in premio i più bei quadri, le quasi procaci oleografie del tinello? E mamma tira fuori un involto, un altro involto posa sulla tavola senza parlare, un altro cartoccio mette senza parlare in mano alla nonna, un altro – questo in pessime condizioni – è per il nonno che avrebbe voglia perfino di cantarellare il suo Rossini: e mio Dio, che è? cosa c'è?

– Un pollo spennato!

– Un formaggio?... To', un cotechino!

– Sicuro, e anche un pezzo di lardo.

– Zucchero, caffè.

– E la mostarda di Savignano!

Certo, un po' di tutto e magari una bottiglia di vin buono sottratta al papà, che pur le ha contate, e anche due crocette di pane, del "nostro pane", che la Clarice, serva contadina, che ne ha dimenata la pasta come sa far lei sola, col suo vantato vigore, il suo maschio vigore, ha voluto ficcar nella valigia per forza, contro il parere della viaggiatrice: e forse anche la piada, i quadrucci della piada, altra specialità della casa, altro colpo di testa della Clarice, la quale piada, aggiungi, aggiungi, strizza strizza, s'è sbriciolata – dice la mamma – come l'altra volta e come forse tutte le volte. Valigia miracolosa. Valigia del ben di Dio.

# NIENTE ACQUA NEL VINO [A SAN MARINO]

Finalmente poterono assidersi alla tavola d'un'osteria della Piazza del Borgo ove Marino non aveva mai messo piede. Gli parve d'esser diventato un fattore, un terriero com'era stato suo padre...

Un bicchiere di Sangiovese come lo si può avere soltanto "in *Ripobblica*" non lo si rifiuta in giorno di fiera, e non è detto che non sia giusto concederselo in premio.

Si avanzava l'oste con una boccaletta e due bicchieri di grosso vetro in cui, per portarli, metteva dentro le dita, ed eran dita scurissime. Il signor Possidio versò e guardò contro luce. E volle che il brav'uomo attendesse qui in piedi il responso.

– Vi chiamate?

– Pitron.

– Mettete voi acqua nel vino?

– Acqua nel Sangiovese? Nossignore.

– Sissignore. Gli osti mettono acqua nel vino. Tanto è vero – e si rivolgeva al compagno – tanto è vero che gli Statuti hanno pensato anche a questa crudele evenienza: «*De vino puro sine aqua vel aquaticcio praestando*». Il vino si deve dar puro senza acqua e senza acquaticcio: *alias* – e alzava il dito al brav'uomo – si paghi al Comune la multa di... di...

Assaggiò il nettare, meditò a lungo sul piccolo sorso trangugiato a prova, come per richiamarlo al palato.

– ... di venticinque lire di danari!

Bevve un secondo sorso e ripeté allungando la mano perché non gli sfuggisse il colpevole.

– *Vigintiquinque danariorum!*

Ma poi alzò gli occhi e si consultò col compagno: e col compagno convenne che il Sangiovese era legittimo, quale insomma non si può aver che "in *Ripobblica*".



Allora il sor Possidio sorrise al buon bettoliere con un ampio gesto longanime:

– *Vigintiquinque danariorum?* Per questa volta, via, non paghi nulla...

## MANGIARE, BERE E... SCRIVERE POESIA!

Cardozz *chi era? Un poeta? Molti non lo sapevano; altri gli erano grati di essere stato tanto romagnolo nella sua vita, lui maremmano, d'aver bevuto tanta* Albana *e* Sangiovese *in villeggiatura...* (*Guenda*, 1918)

Allora cominciai a darmi delle arie perché il Carducci lo avevo visto a quindici o sedici anni, e non mi aveva fatto una grande impressione. Avevo visto il poeta al mio paese seduto al tavolino d'un caffeuccio, ch'era anche spaccio di sali e tabacchi, che era sotto sotto bottega di generi diversi, e da allora si chiamò Bar Carducci. Al futuro Bar Carducci, Carducci aveva avuto una degna accoglienza. Gli avevano offerto vini *robusti,* come piacciono a noi, come forse piacevano a lui, gli avevano offerto il brodetto, la famosa zuppa di pesce che non si può mangiare che da noi, perché noi siamo orgogliosi del nostro pesce e ci rifiutiamo di credere che ci sia altrove uno sgombro, una seppia, una triglia col *nostro* sapore. Credo che il tosco-romagnolo Carducci, anzi *Cardozz*, fosse di questo parere e che i miei concittadini gliene fossero grati come dell'inno a Satana, dell'offerta di vin democratico al "cittadino Mastai", di tutto insomma l'anticlericalismo che aveva fatto la sua gloria fra noi. Gl'impiegati del Municipio s'eran recati a rendergli onore con la segreta speranza di sentirsi lodare e il pesce e il vino. C'era andato anche mio padre nella sua qualità di ragionier computista. Carducci aveva chiesto a mio padre [...]:

– Chi è questo ragazzo? – Il caro uomo avevo risposto serio: «Mio figlio Marino».

– Che scuola fa?

– Veramente...

Sì, era un po' difficile dire al poeta che scuola facessi. Perché facevo già la vita del Michelaccio: mangiare, bere e andare a spasso. E scrivere le poesie, sotto sotto.



## A TAVOLA CON DE AMICIS

Cominciammo a prenderci gusto. Egli sedeva spesso alla nostra mensa, occupava il suo posto a capotavola, scodellava la minestra per tutti, era di tutti, compreso il padron di casa, il buon padre. [...]

Pareva felice il nostro ospite che le sue avventure filologiche fossero tutte stradali e fortuite. Per esempio, il pan fresco, come fa, sotto i denti, il pan fresco? Crocca o crocchia? Scroscia o scricchia? Scrícciola o scrígliola o scrígiola o stride? Aveva il nostro ospite in tutti quei giorni chiesto a fornai, a panettieri, a professori, a vocabolaristi, a Guido Mazzoni, a Isidoro del Lungo, a Padre Pistelli, all'Arciconsolo della Crusca, al facchino dell'albergo, e solo un bécero al Canto alle Rondini aveva risposto giusto: il pan fresco *canta*!

– Avete capito? – gridava a capotavola con un panino in mano l'autore del *Cuore* che qualche volta, anzi più spesso, non era l'autore del *Cuore.* – Avete capito, ragazzi miei? Il pan fresco... come fa?

– Canta, canta! [...]

Il giorno dopo lasciava Firenze e la vita tornò per noi quella di prima, con le delizie esposte tutte in istrada: mortadelle, zamponi, insalate russe, maionesi di pesce, polli arrosto, schidionate d'allodole, panna montata, e – poi che siamo in una Firenze ancora mezzo «leopoldina» – ciambelline, sommòmmoli, stiacciate e altre buone cose dei friggitori del Canto de' Nelli e del Mercatino di San Piero o, se volete, del salacissimo Canto alla Briga dove Edmondo finito linguaiolo non era forse ancor giunto a sciogliere la lingua.

Solo che, a proposito di questa passione della purità della lingua in uno scrittore come quello, allòbrogo non meno

di Alfieri, ci doveva poi venir fatto di ricordarlo a tavola tutte le volte che facevamo scricchiolare il pan fresco. Scricchiolare? O scrocchiare? O scrosciare?

– No: scrigiolare.

– No: scrigliolare.

– No: stridere.

– Oh, insomma, il pane fresco... come fa?

– Canta, canta, canta!

# Minutaglie e briciole (Assaggi minimi)

Sorrideva, ripeteva: gli «alimenti», la «spesa di tutti i giorni» e in quell'atteggiamento di madre che si scusa di non essere stata una grande artista pareva tornata giovane e bella come quando consigliava di sbattere bene dentro un'insalatiera – e sempre, si badi, con un cucchiaio di legno – due uova intere. Erano apprezzate allora, molto giustamente, le sue chiare note di culinaria.
(*1945*, 1956)

Certi impiegati sono astemi perché costretti da non so quale utopia economica e moralistica a frequentare le latterie, le cremerie, i ristoranti vegetariani, laddove – qualcuno di voi lo sa bene – non si mangia carne ma erbe, non s'ordina vino ma latte, non frutta cruda ma cotta e infine per dolce, sapete, un bel bicchierone di *joghourt*, ma sì, con lo zucchero. Se entrate in un ristorante vegetariano per curiosità o per abitudine, vi prego, date un'occhiata a quel caro fantasma di me stesso seduto in disparte con un bel bicchiere davanti: oh, non di vino, no, di *joghourt.*
(*Le capinere*, 1926)

Su, su, si parlasse di vino, si bevesse, si portasse dell'Albana, dell'aleatico, del Sangiovese, che è un vino più forte, un vino da uomini! Si facesse bere tutta quella gente che parlava molto e doveva avere la gola arida! [...] I bicchieri divennero gialli, rossi, neri, d'un nero d'inchiostro; gli uomini bevvero...
(*Il sole del sabato*, 1916)

Non si adoperava cavaturaccioli. Il *parznévul* Dorligo si assumeva l'incarico di «tirare il collo alle bottiglie»: un colpo di coltello, e la bottiglia era sturata.
– A voi Justina! Un altro po' di Sangiovese!
– Oh no, – diceva la Justina con fievole voce – per me la Cagnina e il Sangiovese sono vini troppo *robusti*. Due dita d'Albana. Poco, poco... anche l'Albana mi fa male...
(*La voce di Dio*, 1921)



Si facevano intanto le lodi del vino; ma era il padrone di casa che le faceva con serietà di bevitore e conoscitore di Sangiovese e di Cagnina mentre Pietro guardava dentro il suo bicchiere e taceva. Il padrone di casa teneva il bicchiere in alto come per offrirlo a qualcuno e lo offriva invece a se stesso portandolo lento alle labbra rimaste protese; il sorso gli rimaneva in bocca come se dovesse masticarlo, poi lo assorbiva adagio e schioccava la lingua oppure canticchiava:
*Del vino beviam ... Del vino beviam*
(*I puri di cuore*, 1923)

– Oh, un po' di vino! Padrona, son golosa solo del vino perché non ne bevo mai. Il mio Butrigòn invece... Devi sapere, Róssola, che anche stasera tuo padre è tornato a casa *bevuto.* Beve, beve quell'uomo, dopo aver fumato *et-ne-nos!* E stasera gli ho voluto dire qualcosa; ma che vuol dire? È un brutto parlare col vino. Basta, basta, signor Matteo. Che bel colore, che Albana! Non ne bevo da quando si sposò l'Amalia di Fafon. Alla salute!
La vecchia ebbe una smorfia di disgusto quando la Papetta, bevuto l'ultimo sorso, sparse il gocciolo per terra come i grandi bevitori.
(*I puri di cuore*, 1923)

Era una delle liete abitudini paesane questa di andare, in primavera o in autunno, a mangiar la *piada* nella pineta di Cervia; mangiare un pezzo di *piada* in pineta voleva dir fare una lauta merenda: uova sode e formaggio, salame, pollo arrosto, marzapane, e Sangiovese e Albana a volontà, epigrammi e barzellette a iosa. [...] Severina e Mariòcia servivano. Le loro mani rosse distribuivano vivande, qua una fetta di prosciutto, là una coscia di pollo, un'ala, un'anca,

un uovo sodo, un quadretto di *piada*, una pera, una mela. Distribuivano con la bocca piena...
(*La voce di Dio*, 1921)

Nel frattempo Pater era corso a comperare un vasetto di *yoghurt* (ancora del latte! e per di più inacidito) che poi, apparecchiando la tavola per la cena a base sempre di caffè e latte, metteva subito al posto del pepe: perché questa del caffè e latte e delle semplici fettine di pane è la cena dei vecchi e dei professori universitari. [...] L'ottimismo familiare era tale che aveva pensato di inaugurare proprio quella sera lo stambugio riservato a se stesso, forse per via della *sobrietas* da ostentare ai suoi cari genitori accusati di fare ancora splendidi sogni, di preferire a questo buon latte a bistecche sanguinanti e lasagne alla cacciatora.
(*I coniugi Allori*, 1959)

Poco prima di mezzogiorno sarebbe uscita per assicurarsi una cartata di frittelle di baccalà nella friggitoria del vicolo accanto. Meditava se non fosse il caso di concedersi anche un paio di «bomboloni». Poi il solito panino alla panetteria, il solito mezzo chilo d'arance al banco di frutta, un po' più giù, verso le logge di Mercato Nuovo. Sarebbe quindi tornata a nutrirsi nella sua stanza, col solito mediocre appetito cittadinesco, avendo l'aria, col grosso portiere che la vedeva passare, d'essersi benissimo satollata nella prossima «buca», questa di moda, in mezzo a timorosi e beneducati foresti.
(*1945*, 1956)

– Che cosa diamo a questa signora? – disse il padrone di Stomachino sempre con l'aria di prendere in giro. – Vuole una buona minestrina sul brodo di stinco di prosciutto? – E senza aspettare risposta si faceva su quest'altro usciolo sventagliando lo straccio bianco: – Una trippa e zampa! Una spaghetti burro e oro! – Cui seguiva lo scatto dell'avventore:



– Burro e oro? Ho detto «alla macchia»!
(*1945*, 1956)

Le parve, mangiando la minestra d'uovo, leggera, detta «minestra degli angeli», le parve di essere giovane e bella e d'aver ereditato all'improvviso tutti i beni mobili e immobili della famosa casa Valzanìa.
(*La voce di Dio*, 1921)

Fumante scodella di passatini, minestra domenicale.
(*Romanzo della mamma*, 1924)

Così Don Dorligo giungeva, senza che nessuno lo avvertisse, all'anniversario della sua prima Messa, e non seppe lì per lì se doveva farne parola alla madre. Restò incerto e come smarrito, ma non resistette:
– Domani, mamma, sapete...
– Be', che giorno è domani?
– Un giorno come tutti gli altri.
Gli chiuse la bocca:
– Ho capito. Si mangerà meglio del solito. Una bella gallina lessa. E per minestra i passatelli che sono tanto indicati.
Erano così indicati – lo sapeva anche lei – che in parrocchia si offrivano per tradizione all'arcivescovo-vescovo in sacra visita, e si faceva sempre con quelli una discreta figura.
Fu una festa domestica e quasi soltanto conviviale, e la madre era divertita all'idea che non ci fosse in sostanza altro che la gallina lessa, memore della facezia che dice i poveri preti costretti a mangiare i polli cotti nell'acqua.
(*La vedova Fioravanti*, 1941)

– Se avete bisogno di me, comandatemi. Vengo senza interesse: a farvi una sfoglia, a friggere dei *róssoli*, a pulirvi il cortile: quel che volete. Senza interesse: nemmeno un pezzo di pane.
(*I puri di cuore*, 1923)

Oggi pranziamo tutti e tre insieme da Garagùl. Vedrete che Garagùl ha della buona trippa. Pago io.
(*Il sole del sabato*, 1916)

[...] usava in terra di frontiera un intercalare classico come "maledett'un uomo" per non poter ottenere una tegliettina di trippa e zampa o uno spezzatino di muscolo come intendeva lui, cioè "come Iddio comanda", o un par di fiaschi di vino da spaccar le pietre della Gonfolina.
(*1945*, 1956)

Ociadbò mangiava uova sode. Se ne metteva in bocca uno, sano sano, e poi un altro, e un altro ancora, e pareva che i suoi grossi occhiacci dovessero schizzar fuori dalle orbite. S'aveva l'impressione che, da un momento all'altro, le uova sode lo soffocassero. E invece eccolo lì a dar noia alle ragazze: «L'amore è una gran cosa, ma la fame passa ogni cosa...».
(*La voce di Dio*, 1921)

Dopo quattro anni e mezzo è lei [la serva] che consiglia e decide, zuppa o risotto, patate fritte o spinaci, e lei che annota via via su lembi di cartastraccia (e chiude poi la giornata tirando una somma): *Zucchero..., Cipolle..., Fulminanti..., Olio di ricino..., Tintura d'odio....*
(*Il segno della croce*, 1926)

Fu una festa domestica e quasi soltanto conviviale, e la madre era divertita all'idea che non ci fosse in sostanza altro che la gallina lessa, memore della facezia che dice che i poveri preti costretti a mangiare i polli cotti nell'acqua.
(*La vedova Fioravanti*, 1941)

Le notizie erano buone, erano sempre migliori: quelle di Claudino, ottime. Claudino ringraziava, salutava, ricordava



sempre la buona zia. Le dicessero anche che aveva mangiato due porzioni di *roast-beaf*, tutto un *plumkake*!
(*Guenda*, 1918)

– Brava Gigiona. Il *soufflé* di riso era venuto benissimo.
– E lo sformato di funghi?
– Bene, bene! Brava!
(*Guenda*, 1918)

...e questo po' di granturco le ricordò la cucina e il *calderin* e una povera sera d'inverno con la polenta che fuma su dal *calderin*.
(*Anna degli elefanti*, 1937)

– Aspettate. Non volete la vostra arringa, la vostra cena di stasera? Eccovela qua.
Egli tese la mano, afferrò il cartoccio, lo guardò sulla soglia prima d'entrare e ricordò che la bottegante non aveva voluto esser pagata. Quella era la sua cena; e gliel'aveva offerta lei, la bottegante. Pensò che non aveva fame, perché, come diceva la Papetta, «più si sta senza mangiare e più si starebbe» ... Senza mangiare.
(*I puri di cuore*, 1923)

Entrava quindi la serva col suo piatto di baccalà. [...] Lunedì baccalà, martedì baccalà, mercoledì baccalà... Forse esagero, ma ora io vedo quei giorni di festa come una vera e propria sagra del baccalà... quanto poi alle minestrine, prevaleva quella, accolta sempre con scarso entusiasmo, ricavata dal succo delle barbabietole.
(*Via Laura*, 1931)

Mangiavano, secondo l'uso, tutt'insieme, in cucina, e i fornelli erano, come avviene, un po' di tutti: alla Màlgari s'alternava la Zennaro, alla Zennaro l'Andreana, all'Andreana

– talvolta – lo stesso paron Vincenzo che arrostiva i pesci senza gratella, allineandoli, infilati in altrettanti stecchi, a guisa di corona, intorno alle braci.
(*L'Andreana*, 1935)

E direi subito che per me e qualche amico di passaggio questa domestica di scrittore è abile sopra tutto in preparar tagliatelle di perfettissima stoffa e in allineare sulla graticola mazzòle e sgombri intinti nell'olio e velati di pan grattugiato. È un pranzetto che ha i suoi estimatori.
(*Scrivere non è necessario*, 1938)

La cena era pronta. La mamma aveva preparato merluzzi e cefali arrosto: veniva liberamente dalla cucina il fumo che s'alzava dalle gratelle e pareva dovesse appestare tutta la casa con quel domestico usuale odore di pesce e di grasso. Del resto, siam tutti d'avviso che il pesce vuol la gratella.
(*La vedova Fioranti*, 1941)

Diceva il padrone che tutte le volte che ella gli portava le polpette fumanti nel sugo rosso (alludendo i guai d'Africa derisi crudelmente dai giornali allegri):
*Per condir d'Abissinia la polpetta*
*sale fino ci vuole e non Saletta,*
e anche questa era una bella poesia.
(*Il segno della croce*, 1926)

– Chi era?
– Sì, padroncina era lui.
– Che voleva?
– Veniva a regalare un "San Pietro".
– Come? Un'immagine di San Pietro?
– No, padroncina. Un pesce per il risotto. Perché dice che ha promesso di mostrarle il segno delle dita di San Pietro



Pescatore su uno di questi pesci che dicono rari. Ho risposto che lei non accetta.
– Hai detto che io non accetto e hai chiuso la porta?
– Sissignora, sissignora.
(*La voce di Dio*, 1921)

Entrò proprio in quel momento la serva, che recava una fiamminga fumante e con un odor quasi gradito di spezzatino di vitello.
(*I puri di cuore*, 1923)

In mezzo a questo focolare, chinata fino all'inverosimile, la marchesa Anna fece la frittata di sette uova, come le aveva insegnato fin da giovinetta il cuoco della mamma, sotto gli occhi di Frau Hedwig, e un letterato le dava una mano.
(*Anna degli elefanti*, 1937)

Talvolta non erano soli, [...] s'imbattevano in qualche vecchino sgangherellato che andava in cerca d'arselle, di quelle chiamate "poverazze" perché sono il cibo dei poveri, poverazze ancor vive e di caduta... Se poi invece d'una semplice poverazza riuscivano ad avere un cannello, di quelli lunghi, che tentasse di uscir dal suo guscio magari, parrebbe, con spasimo, si divertivano a immaginare il mollusco nudo, ancor serpeggiante, tra quei dentini fitti e crudeli. – Mangialo subito.
– Vivo?
– Vivo, vivo. Mangiamoli subito.
(*L'Andreana*, 1935)

Non aveva fame, ma volle mangiare. C'era un pezzo di pane, dei fichi secchi e delle ulive nere in un cassetto; e mangiò come se avesse fame guardando la fiamma. Poi sonò l'ora di notte: inghiottì il boccone e s'arrestò.
(*I puri di cuore*, 1923)

Poi venne la Papetta con un piatto in mano: c'era nel piatto un bel cosciotto d'agnello con alcune interiora nere e rosee: mandava Mattutina per ringraziare la zia d'aver tenuto l'agnellino: un bel pezzo d'agnello, un bell'arrosto! [...]
– Non vuoi mangiare l'agnello di Pasqua? Credi sia peccato? Ma senti cosa dice il libro: «Si benedicono gli agnelli per ricordare l'Agnello Pasquale che per divin ordine si mangiava come figura di Gesù Cristo il quale, mansueto appunto come un agnello, andò alla morte lasciandoci preventivamente in cibo le sue carni...».
– Hai capito? – Ma Luca non ne mangiò. Invece la Róssola e la Papetta ne mangiarono a sazietà.
(*I puri di cuore*, 1923)

[...] aveva stabilito, da almeno vent'anni, che il 24 aprile non mancassero a tavola i cappelletti come a Natale e neppur il budino di cioccolata e neppure l'ottimo spumante di casa nostra che tiene il luogo dello *champagne*.
(*I grilli di Pazzo Pazzi*, 1951)

Così, dopo mezzanotte, in sala da pranzo, la tavola era preparata per lei col tovagliolo sempre fresco ficcato nel bicchiere a ventaglio, coi piatti di porcellana e le posate d'argento delle grandi occasioni, e il vasetto di fiori davanti al piatto acquistati dal fioraio che si sperava facesse in seguito per merito di lei, buoni affari. Ah che delizia! Gustava quei brodini, quegli ottimi cibi, sorbiva l'uovo all'ostrica, un sorso di grignolino, sorrideva in una pausa e le veniva fatto di domandarsi: «Chi paga?»
(*Il fiocco verde*, 1948)

– Sono venuto per incarico di mia nonna a portar la *crèscia* agli Allori famosi per i denti buoni... e per la gola. Così almeno dice mia nonna: che agli Allori piace la *crèscia* e poi la



torta ricciolina, il marzapane, il pistacchio, la bocca di dama, zibibbo, pignoli, canditi...
(*I coniugi Allori*, 1959)

Fu portata un'immensa zuppa inglese che, stesa su uno di quei grandi piatti ovali che si dicon fiamminghe, recava una complicata scritta zuccherina: *Viva gli sposi*. La tavola dei signori applaudì dignitosamente e gridò: *Viva gli sposi!* I convitati delle altre due tavole si alzarono per ammirare la ghiotta meraviglia.
– Ne vogliamo anche noi! – protestarono gli uomini. – Anche noi! Anche noi! – strillò qualche bambino.
(*Il sole del sabato*, 1916)

Claudino e Maria Anonietta furono festeggiati da tutti durante tutta la giornata. [...] L'uno e l'altra ebbero poi doni d'oro, d'argento e di corallo, telegrammi, letterine e dolci, dolci di tutte le specie: cannolicelli, meringhe, babà, lingue di gatto, datteri canditi, frutti al miele, pasticcini monacali, biscotti: la casa della nonna pareva diventata una pasticcera. [...]
– Senti com'è buona questa torta ricciolina! Vuoi la sfogliata col marzapane? Vuoi dei cialdoni con il lattemiele?
(*Guenda*, 1918)

A casa altri biscotti, cannolicelli, meringhe, budini, babà li attendevano e sciroppi al lampone, ribes, cedro e l'amarena e l'orzata. Pareva non si dovesse finir più, di dare e di prendere. E pareva che d'ora in poi la vita dovesse essere tutta fatta così.
(*Guenda*, 1918)

Arrivano i grandi vassoi colmi di dolci casalinghi, frittelle, fiocchetti, castagnole carnevalesche, pizze fritte quasi da sagra, e l'Albana d'oro salta nei suoi bicchieri d'uso ordinario

e il Sangiovese rosso di tutti i giorni schiuma e trabocca fin sulle dolci dita affusolate.
(*Il romanzo della mamma*, 1924)

– Il forno di campagna? Già, debbo far domani un budino perché Eolo non crede ch'io non lo bruci; e allora l'ho invitato a pranzo, e la mamma na-tu-ral-men-te ha invitato a pranzo anche Ciro e il bell'Aggeo. Mi occorre il forno di campagna perché il budino venga meglio quando lo tolgo dallo stampo, capisci?
(*I puri di cuore*, 1923)

Come conosce le donne! Come conosce i loro gusti, le loro preferenze! Ecco le chicchere del tè, ecco la teiera, i bicchierini da liquori, i liquori, i rosolii profumati, lo zucchero cristallino, ed ecco i biscotti nel porta-dolci. Son golose le donne! [...] – Possibile? – si chiede – possibile che le donne si seducano coi cioccolatini, coi biscotti e coi *fondants*, come i bambini? – Allunga ancora la mano, prende un altro biscotto. Son buoni questi biscotti. Si versa un bicchierino di *chartreuse* e dice risolutamente a sé stesso: «Basta!».
(*La vera grandezza*, 1925)

Il pensiero dell'invito a pranzo, fiorito così olezzante e spontaneo sulle labbra materne, mise sossopra la casa e specialmente le ragazze che dovevan vedere per la prima volta il simpatico giovane in un'occasione come quella. Le figliuole – Silvia e Dorina, la grande e la piccola – erano due. Silvia venne subito avanti con un gigantesco *Libro dei Cuochi* e si mise a far progetti sulle vaste pagine a due colonne mentre la madre, armata di lapis, prendeva appunti nel suo bisunto taccuino di massaia. Quando madre e figliuola si accordarono e Dorina si assunse la sola responsabilità della torta, gli animi parevan finalmente tranquilli e il pensiero di rimpinzare il simpatico giovane di ravioli, di crostini, d'ali di pollo



e di fette di torta era davvero piacevole e confortante.
(*Allegretto, quasi allegro*, 1927)

– Se il signor professore s'accontenta... – diceva la signora Amalia con un dolce sorriso, allargando le braccia, da massaia – Risotto e carne ai ferri con patatine.... [...]
Nessuno lo aveva mai invitato in tanti anni. E ora? L'ultimo ricordo della sua vita scolastica doveva essere il pranzo, qua, d'un bidello?
– E sia disse infine senza sorridere. – Risotto e carne ai ferri con patatine...
(*Tutte le novelle*, 1959)

– Giacché ci siamo – proseguiva don Clementino – spero che i signori qui presenti restino a cena. Che io sappia, abbiamo i pomodori del nostro orto, l'insalata pure della canonica, e alcune trote che m'ha regalato stamane certo Paoletto di cui potrei raccontarvi la storia. Eccezionalmente farei gustare un vinetto bianco tenuto in disparte per la messa. Precede una posta di rosario. Vi va?
(*Tutte le novelle*, 1959)

È, in fondo il mestiere che preferisco. Veramente da prima ho fatto lo sguattero, ma poi ho imparato anch'io qualche parola d'inglese e mi han promosso secondo cameriere, per le mie belle maniere, in una discreta trattoria. Sicuro, ho imparato un po' d'inglese. *Bill of jare*, lista del giorno... *Broth*, brodo... *A quarter of fowl*, un quarto di pollo... *What sup will you take gentlemen*? Che minestra servirò a questi signori?
Meglio il lustrascarpe, o il cameriere? Meglio cento volte il cameriere! Si fatica perché bisogna stare in piedi tutto il giorno, ma si mangia bene e ci sono le mance. [...] Posso lamentarmi del mio mestiere, in coscienza? Il pranzo è pronto! *Dinner is ready*!
(*I puri di cuore*, 1923)

La parola *collegio* non fu fatta quel giorno come se un certo pudore trattenesse le labbra dal pronunciarla, e tuttavia Santino aveva capito di dover entrare in collegio. [...] Il padre scrisse subito per avere i programmi dei vari collegi delle città più vicine. Ne giungevano molti...
– Caffè e latte, minestra, carne con contorno e frutta. Niente antipasto? niente dessert? O come mai?
– Vino, venticinque centilitri per pasto. Dolce la domenica.
– Dolce, a Pistoia, due volte la settimana.
– Nelle feste principali si aggiungono, pare, altre pietanze.
(*I due fanciulli*, 1922)

Ho una *Divina Commedia* in pessimo stato, ma ti farà comodo lo stesso perché vi troverai lo spaccato dell'Inferno, il prospetto del Purgatorio, i nove cerchi del Paradiso e, in fondo, il rimario e l'indice dei nomi propri e delle cose notabili. Come? Non vuoi la *Divina Commedia*? «Pape Satan, Pape Satan aleppe... Pane e salam, pane e salam a fette...».
(*I due fanciulli*, 1922)

[...] si sta svolgendo un superbo banchetto nuziale di poveraglia che durerà in modo da confondersi con la cena: dopo un pranzo tutto di carne, una cena, così vuol l'uso, di pesce. La sposina, si sente dire, è incinta di sei mesi.
(*1945*, 1956)

Dal mio osservatorio – un posto a tavola – seguo il movimento di cucina e quel disordine m'attrae più del nostro disordine delle mense come di quello del banco di mescita. È divertente, a Montrouge, veder gli stessi clienti in cucina contendersi le patate e gli asparagi. Domando e dico se non si debbano conquistare, di questa stagione, gli asparagi della *banlieue*.

(*Racconti scelti*, 1967)

# Appendice...
# (Solo per palati forti)

## NON È BELLO MANGIARE, MANGIARE, SEMPRE MANGIARE

Giunto al momento supremo in cui si può in piena coscienza promuovere un gatto o un cane o un pappagallo a nostro miglior amico e compagno, il gatto più non tornò da una delle sue scorribande. Inutili le ricerche, perché i migliori amici abbandonano.

Questo il primo sospetto, il sospetto d'un invincibile pessimista: un secondo pessimista intervenne che conosceva meglio di me le abitudini del paese e diceva anche più crudelmente:

– II tuo gatto è già stato mangiato.

Una pausa.

– Forse il tuo gatto non è stato ancora mangiato. Siamo in inverno che è, come sai, la stagione buona per ladri e mangiatori di gatti. Il gatto vien denudato e lasciato qualche giorno in mezzo alla neve: come si dice, a "purgarsi". E quasi certo che il tuo gatto si sta in questo momento "purgando".

Domando e dico se questo non è uno strano linguaggio. E il pensiero che il tuo miglior amico si stia "purgando" sotto la neve!

Allora, non so perché, mi diedi d'attorno, mi informai dei vicini, mi documentai sulle grinte dei ladri e mangiatori di gatti: volli, volli fare qualcosa come se veramente credessi di "giungere in tempo". Caddero sospetti sulla famiglia d'un marinaio di mia conoscenza, un brav'uomo, imbarcato sul motopeschereccio di cui possiedo un pezzetto, anzi un buon quarto, corrispondente a un buon quarto dei miei grattacapi. Il maltempo costringeva da una settimana il motopeschereccio in portocanale, tutto pieno di motopescherecci impoveriti e incitrulliti da questa specie di maledizione, quando in un paese come il nostro non si trova "una spina di pesce".



Alle sette di sera piombo nella casetta del marinaio pescatore, com'egli dice di sé, mentre la famigliola è riunita intorno alla tavola senza tovaglia, la sera che non c'è "una spina di pesce". Mangiano. Lo vedo bene che mangiano. Mangiano "del coniglio": un indescrivibile, un inimmaginabile, nella casa d'un marinaio, un irriconoscibile coniglio in guazzetto che potrebbe anche, a prima vista, passare per un brodetto di pesce. E c'è la polenta...

Non so a quanti sia capitato di veder gli altri mangiare il proprio tenero amico. In letteratura, cioè a parole, m'è capitato sovente di veder questo: confesso d'aver qualche volta io stesso mangiato. Ma Tigrino non aveva nulla in comune con nessuna delle diverse famiglie d'incontinenti che si dilaniano: era un povero gattino che passava gran parte della sua giornata dormendo, che accarezzava sotto la tavola le gambe del mangiatore e bevitore mediocre, per avvertire che c'era anche lui, e qualche volta correva – come gli uomini quando nessuno li tiene – correva, dico, a fare l'amore. Non era che un povero gattino prediletto da nessun altro che un produttore di fanfaluche. E me lo stavano mangiando. Lo stavano realmente mangiando sotto i miei occhi. Il padron di casa, uomo di mare, mio grande amico, insisteva perché io "favorissi", certo non sapendo ch'io mi sarei satollato del mio.

Io avevo cagionato qualche scompiglio. La donna vagava già nella stanza in cerca di non si sa che. La figlia maggiore si copriva mezzo il viso col tovagliolo (non era che un angolo di canovaccio) per la vergogna che un signore la sorprendesse a mangiare. Il suo fidanzato, rimasto a cena evidentemente ad assaggiar "del coniglio", guardava intorno insospettito, ingrugnito... Con tutto ciò, per la mia parentela col motopeschereccio, io potevo senza sforzo atteggiarmi a buon amico: amico di casa.

– Un piatto, qua un piatto! Non sai, Fafina, ch'è uno che non si vergogna a mangiare coi poveri? Il mese scorso ha

mangiato in barca con noi. Allora pesce, ora carne... La carne in casa d'un marinaio! Però, meglio della lepre...

– No, grazie.

– Meglio della lepre, vi dico. Servi, Fafina.

– Grazie no, grazie no.

– Sì, Sì

– No, no.

– Sì, Sì, assaggiare, assaggiare!

Ah no, amici, non dite così, non fatemi posto alla mensa. Io gli volevo bene, povero Tigrino, spesso lo accarezzavo, più spesso gli chiedevo di guardarmi far qualche cosa, spessissimo gli chiedevo d'avere in me piena fiducia: e ora, amici, dovrei anche assaggiarlo? Buona sera. Buona sera e buon appetito.

E, uscito nell'aria rigida di dicembre che taglia la faccia, penso a qualcosa d'ingeneroso rispetto a Tigrino, penso a un giorno della mia puerizia, lontanissimo e perdutissimo giorno, in cui feci un magnifico funerale ai miseri resti d'un canarino. Quel canarino era stato (naturalmente) mangiato da un gatto. E ciò non è bello. Mangiare, mangiare, sempre mangiare...

## BIBLIOGRAFIA DEI TESTI

ENTRÉE

*Il libro,* in *Il giardino dei frutti*, Napoli, Ricciardi, 1916, pp. 95-97.
*Il giardino dei frutti*, Napoli, Ricciardi, 1916, pp. 98-100.
*Il sogno di Pasquetta*, in *Il giardino dei frutti*, Napoli, Ricciardi, 1916, pp. 117-122.
*Mia madre risponde*, in *Il giardino dei frutti*, Napoli, Ricciardi, 1916, pp. 92-94; 135-136.

PORTATE PRINCIPALI

*Olio, pepe, sale e pan duro*, in *Pane in desco*, Milano, Mondadori, 1940, pp. 151-159.
*Quaderno delle meraviglie*, in *Parole e musica*, Firenze, Vallecchi, 1936, pp. 344;
*La mensa dei protettori*, in *Tutti i ricordi*, Milano, Mondadori, 1962, pp. 383-391.
*Manoscritti*, in *L'odore del pane*, Brescia, Morcelliana, 1942, pp. 149-157.
*I puri di cuore*, in *Romanzi della mia terra*, Milano, Mondadori, 1961, pp. 257-263.
*Il giardino dei frutti*, Napoli, Ricciardi, 1916, pp. 89-91.
*Le poverazze*, Milano, Mondadori, 1973, p. 23.
*Le poverazze*, Milano, Mondadori, 1973, p. 69-70.
*Poesie scritte col lapis*, Napoli, Ricciardi, 1910, p. 149.
*Le poverazze*, Milano, Mondadori, 1973, p. 116-117.
*Poesie scritte col lapis*, Napoli, Ricciardi, 1910, p. 150.
*La voce di Dio*, Milano, Treves, 1921, pp. 44-51.
*La piadina*, in *50 novelle*, Torino, SEI, 1954, pp. 91-94.
*Come la luna*, in *L'odore del Pane*, Brescia, Morcelliana, 1942, pp. 251-261.
*I puri di cuore*, in *Romanzi della mia terra*, Milano, Mondadori, 1961, pp. 436-440.
*Il segno della croce*, Milano, Mondadori, 1945, pp. 146-151.
*100 novelle*, Torino, SEI, 1943, pp. 374-377.
*I grilli di Pazzo Pazzi*, Milano, Mondadori, 1951, pp. 33-37.
*Moretti 90*, Milano, «Quaderni dell'Osservatore», 1975, pp. 141-159.



*50 novelle*, Torino, SEI, 1954, pp. 282-287.
*La voce di Dio*, Milano, Treves, 1921, pp. 170-171;
*La voce di Dio*, in *Romanzi della mia terra*, Milano, Mondadori, 1961, pp. 153-157.
*Ricordi d'osteria*, in *L'odore del pane*, Brescia, Morcelliana, 1942, pp. 171-178.
*La voce di Dio*, Milano, Treves, 1921, pp. 61-68.
*L'acquaio*, in *Pane in desco*, Milano, Mondadori, 1940, pp. 260-267.
*Capotavola!*, in *Pane in desco*, Milano, Mondadori, 1940, pp. 168-174.
«Corriere della Sera», martedì 2 luglio1946.
*Allegretto, quasi allegro*, Milano, Treves, 1927, pp. 211-220.
*Il nostro segreto, signora Poulard!*, in *Pane in desco*, Milano, Mondadori, 1940, pp. 268-274.
*Sorprese del buon Dio*, Milano, Mondadori, 1932, pp. 153-161.
*L'odore del pane*, Brescia, Morcelliana, 1942, pp. 241-250.
*L'odore del pane*, Brescia, Morcelliana, 1942, pp. 51-60.
*Poesie*, Milano, Treves, 1919, p. 80-82.
*Il focolare*. V, in *Fraternità*, Milano-Palermo, Sandron, 1905; pp. 73, 76.
*Le poverazze*, Milano, Mondadori, 1973, p. 95.
*Le poverazze*, Milano, Mondadori, 1973, p. 90-91.
*Le poverazze*, Milano, Mondadori, 1973, p. 94.

PAGINE di CONTORNO

*Caffè e latte*, in *Adamo e Eva*, Milano, Sonzogno, 1921, pp. 185-195.
*La visita pastorale*, in *Il fiocco verde*, Milano, Mondadori, 1956, pp. 168-172.
*Pappardelle in brodo*, in *Il fiocco verde*, Milano, Mondadori, 1956, pp. 210-211.
*Pasta e fasioi*, in *La vera grandezza*, Milano, Treves, 1925, pp. 223-231.
*Tempo felice*, Milano Treves, 1929, p. 10.
*Il sole del sabato*, Milano, Treves, 1916, pp. 162-163.
*I puri di cuore*, Milano, Mondadori, 1923, pp. 127-133.
*L'Andreana*, Milano, Mondadori, 1954, p. 59,64, 159-160.
*Il sole del sabato*, Milano, Treves, 1919, pp. 109, 112-113, 117, 119.
*La vedova Fioravanti*, Milano, Mondadori, 1941, pp. 154-155, 157.
*La voce di Dio*, Milano, Treves, 1921, pp. 61-68.

*Il romanzo della mamma*, Milano, Mondadori, 1957, pp. 205-206.
*Bel Sit*, in *Tutte le novelle*, Milano, Mondadori, 1959, pp. 808-817.
*Nozze d'oro*, in *Parole e musica*, Firenze, Vallecchi, 1936, pp. 25-26.
*La contessa di Tersatto*, in *L'odore del pane*, Brescia, Morcelliana, 1942, pp. 119-120.
*Guenda*, Milano, Treves, 1918, pp. 232-233, 237.
*Il sole del sabato*, Milano, Treves, 1916, pp. 250, 256-257, 277, 290.
*Il trono dei poveri*, Milano, Treves, 1928, pp. 271-272.
*Via Laura*, Milano, Treves, 1931, pp. 97-99.
*Via Laura*, in *Tutti i ricordi*, Milano, Mondadori, 1962, pp. 410-411, 416.

MINUTAGLIE e BRICIOLE (ASSAGGI MINIMI)

APPENDICE... (solo per palati forti)
*Tigrino, non da tigre*, in *Pane in desco*, Milano, Mondadori, 1940, pp. 39-46.

# SOMMARIO

PREFAZIONE

INTRODUZIONE

AVVERTENZA

ENTRÉE
Il libro di cucina
Al cuoco del re (Vialardi o Artusi?)
Poesia in cucina
Canti della cucina. La madre al poeta. La madre alla cucina

PORTATE PRINCIPALI
Pane in desco. Olio, pepe, sale e pan duro
Sorprendenti vent'anni: poesia della carta unta...
Manoscritti... questo indubbiamente il mio pane
Dove si mangia
In cucina
Vecchia cucina
Il banchetto
Il pane
Cade un pezzo di pane
La piada
L'*Arzdóra* al tagliere col matterello
Piadina in casa Pascoli
Come la luna (ancora a casa Pascoli)
A tavola coi puri di cuore
Il banchetto nuziale di Pasta Asciutta
La sfoglia
Le tagliatelle

La mangiata
La sopressata
La festa al *baghino*
Ricordo d'Osteria (La trippa)
Banchetto alla Spada d'oro
Mangiare e bere allegramente
Cucina alla casalinga
Lista del giorno
Due uova al burro
Arte di sole uova!
Cestino caldo
Cestino di frutta
Partenza (la scatoletta di carne)
L'albergo della Tazza d'oro
Vini di Romagna... lontani e vicini al nostro focolare
La buona annata
Il Sangiovese
La voglia cresce

**PAGINE di CONTORNO**
Caffè e latte (Chi ben comincia...)
Il pranzo del prete
Pappardelle in brodo in canonica
Minestra di pasta e fagioli
Marinai sulla banchina
Prima di Pasqua
Brodetto alla romagnola (zuppa pregiata dagli antichi Spartani)
Seppie, sgomberi e polenta. Nient'altro.
Pesce fritto
Banchetto alla Spada d'oro
Valigia del ben di Dio
Bei posti per mangiare
Sosta a Milano
Osteria a Susak
Un tè per gradire
Frittelle e Albana: niente di male!
Niente acqua nel vino (a San Marino)
Mangiare, bere e... scrivere poesia!
A tavola con De Amicis

MINUTAGLIE e BRICIOLE (ASSAGGI MINIMI)

APPENDICE... (solo per palati forti)
Non è bello mangiare, mangiare, sempre mangiare